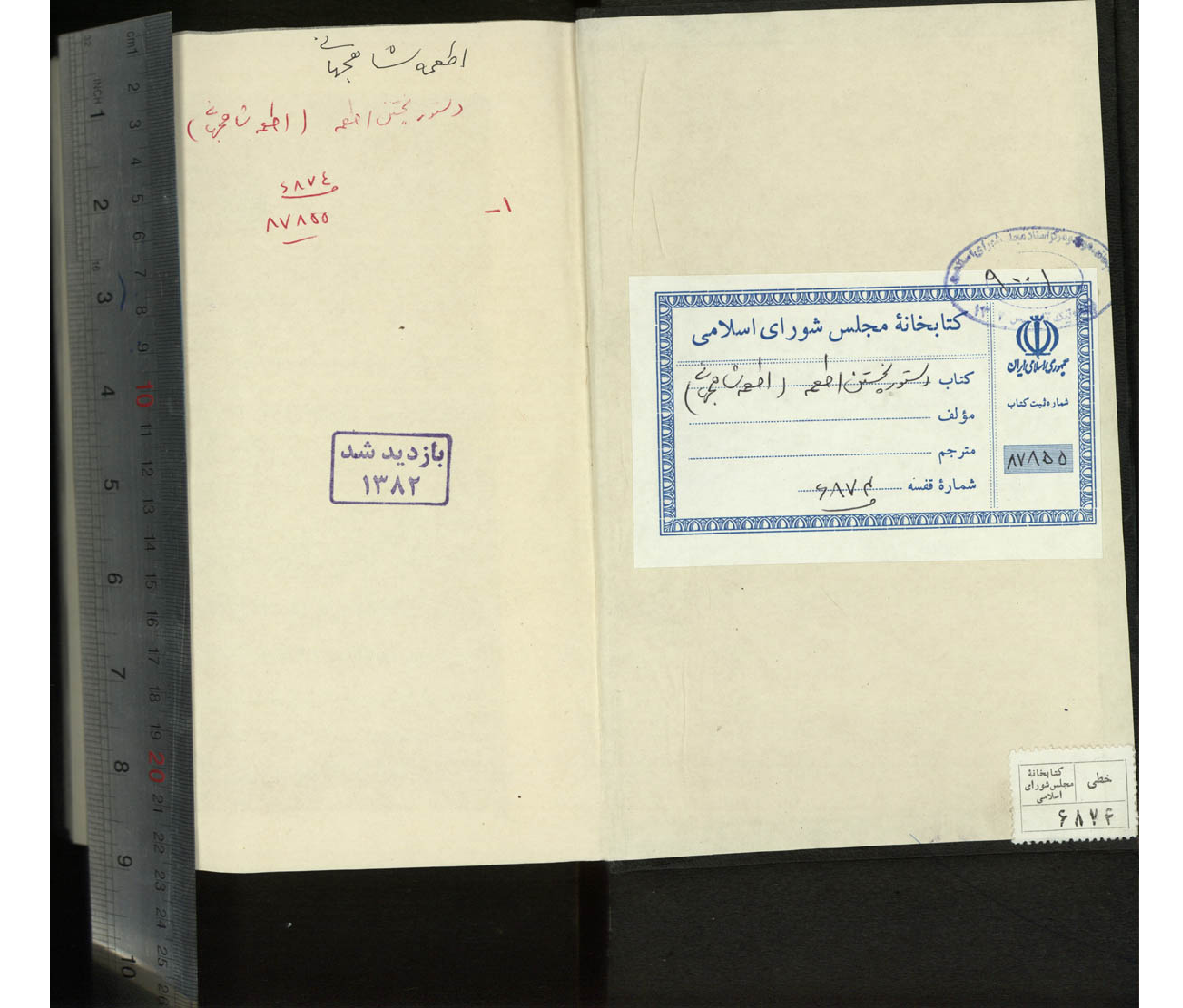




اطعمه شاه جهانی
دستور پختن اطعمه (اطعمه شاه جهانی)
۶۸۷۴
۸۷۸۵۵
۱-
بازدید شد
۱۳۸۲
کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی
جمهوری اسلامی ایران
کتاب دستور پختن اطعمه (اطعمه شاه جهانی)
مؤلف
مترجم
شمارهٔ قفسه ۶۸۷۴
شمارهٔ ثبت کتاب
۸۷۸۵۵
۹۰۰۱
خطی
کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی
۶۸۷۴

اطعمه شاهجهانی

دستور پختن اطعمه (اطعمه شاهجهانی)

۶۸۷۴
۸۷۸۵۵

۱-

اطعمه شاهجهانی

دستور پختن اطعمه (اطعمه شاهجهانی)

بسم الله الرحمن الرحیم

رب یسر و تمم بالخیر
محمد بخاری

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معمول و متعمل می آمد بر ده
قسم است اختتام یافت اول در استعمال نانهای دوم در استعمال
آشهای سیوم در استعمال قلیه و دو پیازه ها چهارم در انواع بهره
پنجم در انواع زیربریان ششم در انواع پلاو هفتم در کباب و کوفته ها هشتم
در خینه هریسه و خاگینه ها نهم در انواع شوله کهچری وغیره دهم در استعمال مربا و گلگله
و حلوا و کهچی و فالوده و آچار چتنی وغیره جغرات خش و رنگارنگ
نمودن روغن و خمیر نان تنوری سپیده یا وابار روغن زرد و شش دام نمک
یاه و ادم شیر کاو یاو ابار خمیر یابد اول خمیر را زنده کرده در سپیده باج
بعد دارد کمالند بعد از آن سپیده را در شیر آمیخته خمیر کنند و نمک هند
و بعد از دست خمیر روغن یابی آنچه حوالم بسته بعد از آن نری اراد بسته کرده

بر روی نان قدری جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده
در هوای موافق پخته نمایند و اگر خواهند که نجد در میده بمانند بیشتر نان گنجدی شود
نان نمک میده یک آثار روغن زرد پاو آثار نمک یکدام شیر گاو سه پاو بجهه
اول در میده نیم روغن اسپه از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند بعد از درست شد
خمیر را روغن های آمیخته بوزن دو دام از بیل ساجه مانند پاره در دو خوان ته و بالا
آتش انگشت داده یا در تنور بهوای نرم پخته نمایند نحفن نان شیر میده یک آثار
روغن زرد و یک نیم پاو شیر گاو و نیم بیر نیم آثار نمک یکدام هم ور لید بیر
را قیمه کرده در میده بمالانید بعد از آن روغن دهند و از شیر خمیر سازند
و آب قدری دهند که نرم موافق نان نرمی شود بعد برجاست خمیر نیم را
ورق زر شیره بالای آن بچسبانند بالای آن جغرات مالنده در هوای نرم
در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در تنور پخته نمایند نحفن نان خرجانی
میده یک آثار روغن زرد پاو آثار شیر گاو پاو آثار بیضه مرغ یکعدد نمک
یکدام نمک را در میده انداخته اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز
سموسه مشت کرده در کرده دهند چون از میده ابلد برآید در پارچه پیچیده و گهی
دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده در ... نموده

بالا همه روغن اندازند از دست میده پنج مقدار چپاتی داده روغن را
در یخ ته بته دهند بطرف ته ات کنند از میده از چپاتی هم یخ ته را در ته نک
کرده زود و جوال کرده نان بوزن چپاتی نموده در ماهی ته ده نیم پخته کرده بعد از آن
سفیدی بیضه در شیر لت کرده زود فواره دهند و در هوای نرم پخته نمایند
بخفن نان ... بحت میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاو یک و نیم آثار
خمیر دو دام نمک یکدام در هوای گرم خمیر در میده داخل کرده نمک اسپه از
شیر خمیر نرم بسیار کنند اما شیر را جوش دهند که تمام ربع ماند طرز سموسه
میده را کرده بر گرد مشت دهند باز پنجام میده خشک در میده خمیر کرده بمالند
که بار میده اندک سخت شود در پارچه پیچیده یک گهری نگاه دارند بعد از جوال ده را
میده در روغن انداخته ته یخ باریک زیاد دهند بر دو نان مقدار نیم چپاتی پخته
در ماهی ته و بجه نمایند از بالا و بالا هوای آتش سخت کنند در نیم پخته واره شیر
دهند بخفن نان شیر مال میده یک آثار روغن زرد پاو آثار شیر گاو نمک آثار
پاو ... یکدام خمیر تیره دام در کرما میده را نمک و ماوه خمیر داده شیر گرم
خمیر نرم نمایند و چهار گهری در پارچه پیچیده دم دهند جای گرم چون دم شود
همه روغن گرم بطرز آب دهند طرز سموسه کرده در گرد مشت دهند نزد و نان

پنبه وار ساخته بالای آن جغرات مالیده در ماهی توه یا در تنور بهوای
سخت بپزند و در نیم پخت فواره شیر دهند نسخه نان بادامی مغز بادام
نیم پاو مصری نیم پاو روغن زرد دو دام سفیدی مصری مرغ یک عدد بادام
را از پوست صاف نموده باریک کرده مصری را شیره نموده آرد بادام
را انداخته بر آتش نهند و از کفچه لت کنند چون بسته شود سفیدی بیضه و روغن
آمیخته اندازند چون پخته شود بر کاغذ نان را یک طرز نان ختائی ساخته
در دو خوان بپزند و بالای و آتش انگشت دهند نسخه نان ختائی
میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمین وجه بدستور نان
بادام بپزند و بکار برند نسخه نان بیسنی آرد نخود یک پاو آثار روغن زرد
چهار دام جغرات چکه یک پاو آثار دارچینی دو ماشه ادرک یک دام شیر یک پاو آثار
نمک یک دام آرد نخود روغن و نمک داده دو گهری دم دهند بعد از آن جغرات
و آب ادرک آمیخته از دست لت سازند که آبله بر آید چهار گهری دیگر دم دهند
بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند چپاتی طور در ماهی توه یا بر توه پخت کنند
نسخه نان جوار که نرم مثل چپاتی شود آرد جوار ساده یک آثار آرد گندم

خمیر کرده در هاندی آهنی ته داده بر دو حس آرد نخود را نهاده
نمک بر آتش دهند بار سرد کرده از دست لت داده نان بر توه پخت
نمایند نرم ملایم شود نسخه نان ورقی میده یک آثار روغن زرد نیم آثار
چربی مقدار ساخته میده ورقی را خمیر کنند بطرز میده سموسه ورقی از پیلن
پوری نموده ساخته روغن چربی بطور سموسه داده سموسه کرده باز
از پیلن نان ساخته چپاتی بر توه پخت نمایند و از سنگ سوراخ
نی داده باشند از بالای روغن انداخته تشت [illegible] چون تیار شود
بر گیرند اگر خواهند شیرین کنند از بالای نبات کوفته اندازند و اگر نمکین کنند
بقدر هم شیر نمک اندازند نسخه نان میده و آرد دال ماش شوربد
پاو آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار زیره نیم دام
و [illegible] یک فلفل یک ماشه الاچی یک ماشه ادرک یک دام فلفل گرد
نمک یک دام دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن

بریان کرده بعد از آن آب در دیک کرده بر آتش نهند دال نم کرده

را در پرچه بسته از نوک سرپوش بسته در دیکچه او بزان کنند که بخار آب

رسد چون دال نرم شود از سنک بسایند جغرات و مصالح

آمیخته باز در پرچه از نوک سرپوش آویخته بخار دهند بعد از آن بیرون

دآرد خمیر کرده میده نموده در شکم تبده دل بموافق داده از بیلن

نان ساخته بر توه پخت نمایند آتش نرم از سنک سوراخهای نان

میداده باشد و روغن از آنجه باشند چنانچه پخته شود اکر بجای

دال ماش دال نونک تیار کرده داخل نمایند جایز باشد نجش نان

ورقی قسم دیکر میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاو

چینی مقدار رساینده نمک یکدام میده را بنده سازند در ابیلن چپاتی

نموده ساخته بمثل سموسه رچپاتی بمالند و پسته برو زنند

بالا آن چپاتی دیکر بدهند باز ساعیده بدستور تبلق وادکه چه

۴

بهمین دستور ته به ته شناهنده و بستر ما ده هر قدر که ورق بخواهد کنند

بالای آن بیلن کنند که جمله ورق بسته شوند در ماهی توه نهند روغن و

انداز ند و طبق دیکر بالا آن سرپوش کنند ته و بالا اش انکشت داده

بسته بنان خطائی پخت نمایند نجش نان خرمائی میده یک آثار روغن

زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر کاو نیم آثار کلاب نیم پاو نمک یکدام اول

درمیان میده همه روغن از دست مالند باز آب و شیر اندک نمک را

بجه خمیر سخت کنند بعد از آن میده مذکور را بنده ساخته بمقدار یکدام حصه

چینده تکمه کنند بدستور نان روغنی خاکی خرما را از کلاب سایئده در دو تکمه قدری

خرما سائیده داده و پس هر دو تکمه بدستور سموسه هندی بند نموده

ته و بالا آتش داده بموافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده

پخت نمایند و اکر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد

انداخته بر آتش نهند و لت کرده در دو تکمه بدستور نان خرما داخل کنند

نان خوبانی شود ساختن همیده خمیر میده یک پاو جغرات برشش

یکدام ... میده را آب کرم کرده نمک کهنه ... مال

نموده در پارچه بپیچند وار پیچیده دو پاس نگاه دارند موسم گرما از
آب سرد خمیر کنند — همچنین نان بادام میده یک آثار روغن زرد دو دام
شیر گاو یک آثار بیضه مرغ یکعدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاو دام
زعفران چهار ماشه دانه خشخاش پاو دام نمک یکدام بدستور نان زردی
بیضه بر نان زده بالای مصالح بخبازند — در طریق پختن آشها
آش کشکی گوشت یک آثار روغن زرد پاو آثار میده نیم آثار نخود تا ملی
ده دام چوقندر پاو آثار شلغم پاو آثار زردک پاو آثار زعفران یکماشه
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد یکماشه
پیاز نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک یکدام لیمون نیم آثار شکر چینی
نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت را یکبار داده در پارچه
بالا ساخته کشنیز دمند دو پیازه نموده آب موافق شوربه اندازند
و نخود چوقندر و شلغم و زردک انداخته تیار کنند بعد از آن آش کشکی
و غیره از آسته در شوربه انداخته با کشنیز سبز باده یک جوش
دهند پس از آن مصالح آمیخته و ساییده کنند شکر و لیمون را اچار
نموده و زعفران ساییده به پزند — همچنین آش گوشت

روغن زرد نیم آثار دال نخود یکدام میده پاو آثار نیم آثار جغرات
سه آثار دارچینی دو ماشه الاچی یکماشه ادرک یکدام پیاز پاو آثار
کشنیز یکدام نمک سه دام فلفل گرد یکماشه اول نیم گوشت را دو پیازه
در روغن بر مصالح و تیز لایق خوردن میشود تیار کنند و همه باقی را قیمه کرده
دو پیازه که لایق سموسه باشد تیار کنند مصالح را در برگ
جمع کنند هم گوشت مذکور خوب قیمه کرده در روغن و پیاز دو پیازه
نموده دال نخود را جوش کرده و دال و مصالح در قیمه انداخته
آمیختن داده و میده را خمیر نموده از بیلن باید ساخته تا بر جای چهار گوشه
ساخته و پیازه قیمه پر نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز
در آب جوش کرده از آب جدا ساخته در لنگری کنند و جغرات
در قرنفل در روغن بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دو پیازه
گوشت را قیمه و قلیه ساخته نگاه دارند چون سموسه پخته در لنگری
کشند بعوض جغرات چاشنی اندازند بالا قلیه اندازند شکر چینی نیم
آثار لیمون نیم آثار — همچنین آش لک بره گوشت یک آثار جغرات
دو آثار میده نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل یکماشه الاچی یکماشه

[illegible]

زعفران یک ماسه قرنفل کرد و یک دانگ نمک ادرک یکدام پیاز گشنیز یکدام نمک دو دام نیم

سیر و دو دمری گوشت را اول پاره پاره بر صالح نموده کاه بدارند میده را

خمیر کرده بقطر سنبک مالیده سماچه در آب نمک جوش داده چون آب

ملبوده شیر امیخته در برچه گدازنده یکبار و هند دیگ را [illegible] دوره اش را

از آب بر اورده در جوات اندازند و بالا دو پیاز و زعفران سوده اندازند

بزنند همچنین اش لنگره چاشنی دار گوشت یک آثار روغن [illegible]

سه [illegible] پاو میده نیم آثار پیاز پاو و آثار ادرک یکدام قرنفل کرد و یک دانگ نمک جو قند [illegible]

یک آثار زردک یک آثار ساک سوده پالک پاو و آثار نمک یکدام

گشنیز یکدام اول گوشت در چقندر و شلغم و زردک را قلیه کرده

شوربه در برچه گدازنده از قرنفل وغیره یکبار داده و سیر [illegible]

ساک اندازند و میده را خمیر نموده اش سماچه در آب گرم

جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند و چاشنی

تیار کرده بالای آن بریزند و بپامیزند و بالای زعفران [illegible] بنده

و امیخته بکار برند همچنین اش ستنک شیر گوشت یک آثار

پاو و آثار زعفران نیک آثار شیر گاو یک آثار برنج پاو و آثار نخود کابلی

نیم پاو دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه الاچی چهار ماشه

پاو دام نیم پاو پیاز پاو و آثار ادرک دو دام گشنیز نیم پاو نمک سوده

پالک نیم [illegible] نمک دو دام اول گوشت را برچه های [illegible]

نموده در روغن پیاز بریان کرده آب نخودی داده چوب

گداز نمایند بار در برچه گدازنده یکبار داده چون آب خشک

شود گشنیز دو دام برنج سابنده در شیر و خواب انچه

در برچه گدازنده در گوشت اندازند و قرنفل و دارچینی

درست کوفته اندازند و الاچی سابنده امیزند چون یک جوش

نخود و برنج [illegible] اندازند و از بالای سبزی اندازند

و بادام بریان نموده سابنده اندازند چون پخته شود بر گیرند

همچنین اش نخودی گوشت دو آثار روغن نیم آثار دارچینی

شش ماسه قرنفل شش ماسه الاچی [illegible] ماسه یکعدد [illegible] کرد چهار دام

ادرک دو دام پیاز پاو و آثار بادام دو دام ساک پالک نیم پاو

چغندر نیم پاو شلغم پاو اثار زردک پاو اثار شکر چینی نیم پاو نمک دو دام
قیمه گوشت خام نیم پاو کشنیز پاو اثار اول یک اثار گوشت را پارچه
بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و چغندر وغیره
بدین اقسام انداخته که از کمه بکار یکی پارچه نیز شود ... شده از قرنفل
بگهار دهند ستور قلیه پزند یک اثار گوشت بادامی را قیمه کرده در پیازه
سفید بپزند و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیمه گوشت
خام داخل نمایند مصالح داده نمایند نخود و غلوله بسته در روغن
بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته
نمک جوشش دهند و کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح انداز
و سه کهار انداخته دیگر جوشش دهند از دیگدان آورده سبز نیست تا
و لیمو تیار نموده را بعد آوردن لنگری داخل نمایند زعفران سوده
بالای آن ریزند نخس آش چاشنی دار گوشت یک اثار
روغن پاو اثار تنباشه نگیم پاو آب لیمون نیم اثار میده نیم پاو
مصالح دو پیازه الحی معارف ... دو پیازه

با مصالح گرم روغن ساخته تیار کنند بعد از آن تنباشه را شربت و شیره لیمون
در او داخل نموده در دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن اگر بسیار
داخل نکنند که مانند قلیه بشود دو سیر آب باشد بعد از آن میده را مانده
تیار کنند و کشتیلی خورد بریده در پارچه کرده در آب گرم ... چهار مهیه
تونقه داده برارند و داخل آش نمایند بعد نخوش فرود آرند که تیار شده
نخس قلیه خاصه گوشت یک اثار روغن پاو اثار دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکپا یک زعفران یکماشه ادرک یکدام
پیاز نیم پاو چغندر پاو اثار شلغم پاو اثار زردک پاو اثار
آلو نمک دو دام کشنیز یک دام نمک دو دام اول گوشت را بادامی
و هیچ دام روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند دو چمچه آب نمک
داده تنها بالا کنند و کشنیز داخل نموده آب موافق شوربه و داده
و چغندر و شلغم و زردک انداز ند چون گداز شود گوشت را
و چغندر و ... از شوربه جدا نموده صاف کنند و باز شوربه

گوشت و غیره را نیمچه کرده با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چون نیم پخت

بلمو و برنج اندازند بعد از آن مصالح سائیده در آب اندازند و زعفران سوده

اندازند قدری از نیمچه گردانده برکشند نسخه قلیه چاشنی دار گوشت یک آثار

روغن زرد پاو آثار شکر یک نیم پاو لیمون یک نیم پاو دارچینی دو ماشه

قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه زعفران یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام

نمک یکدام در نصف روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده یک

جمچه آب نمک داده گشنیز داخل نموده ته بالا ساخته بقدر شوربه

آب و چوقندر و شلغم و زردک سه پاو ادرک لوازمه داخل کرده

گداز نموده بعد از آن جمله گوشت و چوقندر و غیره را برآورده

از آب صاف شوربه نگاه دارند شوربه را از پارچه گذرانیده با

قوام شوربه را داخل نموده با روغن باقی از قرنفل بگهار چون پخته شود

خوردجات ترشی داده بگوش دهند برنج داخل نموده زعفران

و مصالح دیگر داده برکشند نسخه قلیه گوشت یک آثار

روغن زرد پاو آثار زعفران یک آثار دارچینی دو ماشه

الاچی دو ماشه

اندر نخود ... دیگچه نمک پیاز پاو آثار ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک دودام

اول گوشت را بادامی کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و نمک

و گشنیز داخل نموده دو پیازه با مصالح کنند بعد از آن خوراک را

بلمو و برنج و گوشت ... را پارچه گذرانده در دو پیازه انداخته بگوش

دهند وقتی لعاب موافق بماند از دیگدان برکشند نسخه شوربه نخود

جوزه مرغ یکعدد روغن پاو آثار نخود کابلی پاو آثار دارچینی

دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد دیگچه نمک پیاز پاو آثار

ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک دودام جوزه مرغ را صاف شوییده

آماده ساخته در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده

نخود بشسته اندازند و گشنیز داده دو پیازه کرده آب موافق شوربه

انداخته نگاه دارند چون تیار شود گوشت را از شوربه دو دام نخود کابلی

... نموده پارچه های دارچینی انداخته بگوش دهند چون

لعاب شسته شود مصالح دیگر کوفته انداخته از قرنفل و روغن باقی

بگهار داده دم اندازند نسخه شوربه ساده گوشت یک آثار برنج

پاو آثار روغن زرد پاو آثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه
قرنفل دو ماشه فلفل گرد یکپا تانک پیاز نیم پاو ادرک دو دام گشنیز
یک دام نمک دو دام اول گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز
بگهار داده گشنیز دهند و دو پیازه بر مصالح نموده بعد ازان
موافق شوربه انداخته چون برجوش آید برنج اندازند و چون قیمه
پخته شود مصالح انداخته از قرنفل بگهار دهند از دیگدان برگیرند
نسخه قلیه شکر قند گوشت یک آثار لیمون یکنیم پاو روغن یکنیم
یکنیم پاو شکر چینی یکنیم پاو شکر قند یکنیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه فلفل یکپا تانک پیاز نیم پاو گشنیز یکدام زعفران یکماشه
نمک یکدام گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب بقدر
دو قاشق و نمک و گشنیز داده دو پیازه کرده بعد ازان آب دیگر
موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکر قند را پارچه پارچه
کرده نموده در روغن باقی بریان کرده از دیگدان
شوراخها زند و در دو پیازه انداخته ته ... چون خوش

خورد چاشنی تیار نموده اندازند وقتی که پارچه شکر قند در
۹
چاشنی تیار نموده اندازند هرگاه پارچه شکر قند در چاشنی گداز شوند
مصالح سائیده و زعفران از آب حل کرده اندازند و برگیرند نسخه
قلیه نرگسی گوشت یک آثار روغن زرد نیم آثار بیضه مرغ پنجعدد دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکپا تانک زعفران یکماشه پیاز پاو آثار
ادرک یکدام چقندر پاو آثار شلغم پاو آثار زردک پاو آثار پالک پاو آثار گشنیز
یکدام دال مونگ دو دام نمک و نیم دام اول گوشت را در نیم روغن و
در نیم ازان پیاز بگهار داده آب نمک گشنیز داخل کرده ته و بالا
بعد ازان آب موافق گداز شدن چقندر دال مونگ و غیره داده گداز
نمایند باز گوشت و چقندر و غیره را از شوربه برآورده پرچه بیز نمایند بعد
ازان شوربه به گوشت و چقندر و غیره را یکجا کرده از قرنفل قدری
روغن بگهار دهند چون خوش خورد وقتی که لعاب شوربه شود نموده
و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان برگیرند و ساگ را در اندک

روغن پیاز دو پیازه کرده در ماهی توه (؟) پسته بالا بیضه مرغ نهاده
بر آتش انگشت بخته اندک مصالح داده سائیده بزنند چون قلیه را کسی
در کاسه کنند بالای آن کسی اندازند بجنس قلیه نخودی گوشت یک آثار و
یکپاو روغن یکم پاو دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه الاچی سه ماشه بادیان
نیم پاو فلفل دو تانک کشنیز پاو آثار خوبات نیم پاو پیاز نیم پاو ادرک
دو دام نمک و نیم دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در
روغن و پیاز بگهار داده آب نمک داده کداز نمایند چون لعاب
موافق بماند گوشت را جدا شوربه را از پارچه گذرانیده از دارچینی و قرنفل
بگهار دهند و لعاب کشنیز و خوبات سائیده اندازند و نخود پخته دهند
بعد از آن لعاب با دام اندازند پس از آن بلوبریح سه مصالح اندازند
و یکپاو گوشت را همه باریک کرده در روغن پیاز بگهار داده نخود خام
اندازند بامقدار نخود قیمه هم مناسبت دارد انداخته پخته شدن آید

لعاب

لعاب بگذارند و نمکدان بر کنند و اگر چاشنی کنند چاشنی در قلیه داده ۱۰
زعفران دهند و اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین
نمک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سر کنند
نخودی نه و بباید اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قلیه دو پیازی شود
بجنس قلیه ملاوی گوشت یک آثار روغن نیم آثار دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه
هشت ماشه الاچی سه ماشه بادام نیم پاو زعفران دو ماشه خوبات نیم پاو فلفل
دو دام پیاز نیم پاو ادرک دو دام کشنیز دو دام سفیده نیم پاو نمک دو دام
بیضه مرغ یکعدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن پیاز بگهار داده نمک و گوشت
و کشنیز دهند ته و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا
کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار دهند و برنج و بادام سائیده
بلو کرده سه مصالح اندازند و زعفران سائیده دهند و نیم آثار گوشت را پارچه کلان
کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده و باز سفیده مذکور را آن گوشت
و سفیده یک بیضه مصالح انداخته نموده پارچه ملو نموده در روغن بریان کرده

لعاب کشنیز و حبوبات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده
پارچه های مسطور درین لعاب اندازند و از قرنفل در روغن بگهار دهند
چون لعاب حساب شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان گرفته چون در
کاسه کنند ملاوی بالای قلیه گذارند اگر تنک آب کنند پیازه شود همچنین
قلیه غوره گوشت یک آثار روغن پاو آثار دارچینی دو ماشه بادام نیم پاو
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل گرد ملح نمک پیاز پاو آثار ادرک یک دام
کشنیز نیم پاو ملائی پاو آثار نمک دو دام اول گوشت را پارچه بادامی نموده
در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا کرده کشنیز سفید را آورده در گوشت انداخته
و پارچه دارچینی و قرنفل تا کوفته انداخته چون گداز شود و شوربه از پارچه گذرانیده
از قرنفل بگهار داده گوشت و شوربه را بار جوش داده بادام را در روغن
بریان نموده لعاب بیده دو دام ریحس سده لعاب را آورده ملائی
اندک مصالح سائیده ملحق نموده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر ترش خواهند
کرده نمک آب لیمو اندازند و پیازه شود [illegible] لعاب اندازند پس قلیه کنند

گوشت یک آثار روغن پاو آثار دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه
فلفل یک تانک مغز بادام دو دام بیضه مرغ پنج عدد پیاز نیم پاو ادرک یک دام
نمک و نیم دام نیم پاو گوشت قیمه کرده یکدام سپیده و اندک چربی نیز
در قیمه گوشت آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته و باریک نموده
بالای بیضه ها اطلاع کنند و روغن و پیازه یکبار دهند سه پاو گوشت را
بادامی ساخته در روغن و پیازه بگهار دهند نمک و کشنیز داده ته بالا کرده
آب موافق شوربه گداز شدن انداخته بعد گداز شوربه از پارچه گذرانیده
از قرنفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند یکجوش داده بادام در روغن بریان کرده
لعاب برآورده با لعاب برنج و مصالح سائیده اندازند و برگیرند و اگر تنک
آب کنند و پیازه شود و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تیار نموده در قلیه
اندازند درست شود لعاب و غیره مصالح بعد چاشنی و مقدار شکر چینی
نمک نیم پاو لیمون یک نیم پاو قلیه شیرازی گوشت یک آثار
روغن نیم پاو آثار بیضه مرغ پنج عدد دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یک تانک زعفران یک ماشه خوبانی دو دام کشمش

دو دام بادام دو دام پسته دو دام پیاز نیم پاو ادرک یکدام نمک
یکدام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز یکبار داده گشنیز
و نمک آب داده دو پاره کنند بعد از آن چهارم حصه دو پاره جدا نگاه دارند
و گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه کنند بعد از آن شوربه را
از پارچه گذرانیده از قرنفل یکبار داده نصف میوه را از آب نرم کرده
در قلیه اندازند و یکجوش دهند بعد از آن بلبوه برنج زعفران سائیده اندازند
و یکجوش دهند بعد از آن اگر چاشنی دار بکنند پیش از بلبوه چاشنی
دهند و نصف میوه را و مصالح سائیده بران دو پاره و نیم عقده زردی
از برنج بیضه یکجا کرده بطریق ششن نمک در طبق ته بسته روغن داده
بر آتش نهند و بیضه ها را بالای نرگسی بسته بر آتش نهند و بیضه ها را بالا
آن یکجا کرده آب دهند چون قلیه پخته شود قلیه مذکور در کاسه کنند ششن نمک
مذکور را بالای قلیه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیه دهند
و یک حصه ششن نمک و ده شکر چینی یکنیم پاو تحقیق قلیه سنگ شیر گوشت
یک آثار روغن یکنیم پاو شیر گاو دو آثار دارچینی چهار ماشه الاچی چهار

قرنفل

١٣

فلفل یک دام بادام دو چیدام پیاز پاو آثار ادرک دو دام گشنیز یکدام
نمک یکدام اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز یکبار
داده نمک گشنیز داده از چمچه ته بالا کرده آب موافق شوربه داده
گذارند نمایند شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل و قدری روغن یکبار
داده یکجوش آرند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یکجوش
دیگر دهند بعد از آن بلبوه بادام و برنج و اندک گشنیز یکجا کوفته داخل نمایند
و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر آثار بند نموده
نگاهدارند چون قلیه تیار شود از دیگدان برگرفته چاشنی بیامیزند
تحقیق قلیه ماهی ماهی یک آثار روغن ربع پاو آثار دارچینی دو ماشه
قرنفل یکماشه الاچی یکماشه فلفل یکتا نمک پاو نیم پاو ادرک یکدام زرد چوب
یکدام آرد نخود نیم پاو تنبل گشنیز دو دام بادیان دو دام زیره دو دام
نمک سه دام اول ماهی را صاف نموده پارچه ها ساخته از آرد نخود شسته بدهند
بعد از آن تیل در زرد چوب مالیده دو گهری نگاهدارند باز از آرد نخود بشویند
با نمک و تیل زرد چوب مالیده دو گهری نگاهدارند و باز از آرد نخود جدا شست

بشویند بعد از آن آب بسو یف در دیگ شسته و مصالح سائیده
و مصالح سائیده مالند و در روغن بریان کنند و از فلفل یکبار کرده با
اندک آب و پیازه کنند یا آب زیاده داده قلیه کنند وقتی که تیار شود
پیاز و شیر در روغن بریان نموده همراه پلیو برنج سائیده اندازند و
مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از یکبار دادن چاشنی
دهند چون از پارچه پاک تر شوند مصالح دهند شیر بعد از ان شکر
چینی پاو آثار لیمون پاو آثار   تحقیق قلیه انبه گوشت یک آثار روغن
پاو آثار شکر چینی پاو آثار انبه سیر پاو دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد یک تانک کشمش دو دام زعفران
یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک یکدام اول گوشت
را با دامی نموده در روغن و پیاز بریان یکبار داده آب و نمک
و گشنیز انداخته ته و بالا نموده آب موافق شوربه گوار شدن دهند
چون آب موافق ماند گوشت را از شوربه جدا کرده شوربه از پارچه
گذرانیده باز گوشت و شوربه یکجا نموده در قرنفل یکبار دهند و
کشمش اندازند و نصف انبه را ادرک پاک کرده قرتوک کارد سوراخ

نموده آب جوش و شیره شکر که اگر کنند بعد از ان شیره جدا نموده انبه را
از آب جوش داده از شیره مالیده از پارچه گذرانیده موافق چاشنی در شیره
سیاه مرچ بار جوش دهند چون شوربه موافق بماند در شربت انداخته جوش
دیگر داده مصالح و پلیو و زعفران اندازند یک جوش دیگر داده مصالح داده
از دیگدان بر گیرند   تحقیق قلیه زعفرانی چاشنی دار گوشت یک آثار روغن
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه زعفران
یک ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام شکر چینی نیم پاو لیمون یک نیم پاو
نمک یکدام اول گوشت را با دامی نموده پیازه و ادرک گشنیز و نمک داده در آب
موافق پختن کنند و شکر و لیمون را از شوربه پختنی شیره نموده نگاه دارند و گذارند
که شوربه گوشت را قرنفل در روغن یکبار داده با و چاشنی اندازند
تیار شود باز از قرنفل در روغن یکبار داده پلیو بادام و برنج و مصالح سائیده شده
دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند و دیگدان بر گیرند و اگر آب داخل
کنند دو پیازه شود   تحقیق قلیه نارنجی گوشت یک آثار روغن زرد نیم پاو

دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه لاچی چهار ماشه زعفران کماشه کشمش
نیم پاو پسته نیم آثار بادام اگر باشد آثار انداز بداختیار است [illegible]
فلفل دو تانگ بیضه مرغ ده عدد پیاز پاو آثار ادرک دو دام کشنیز پاو آثار
نخود بریان یکدام شکر چینی نیم پاو نمک یکدام اول یک آثار گوشت [illegible]
بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده کهار دهند نمک ادرک داده ته بالا
کرده لعاب کشنیز و آب موافق ماند که از داده شوربه را بار رحه کنند [illegible]
دارقرنفل در روغن بکهار داده نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم [illegible] و نیم
خام مصالح داده بریان کنند و سفیدی داده بسایند و رنگ [illegible]
و نمک لیمون دهند از دست پوری ساخته از آب میوه را نرم کرده
در شکم پوری نهاده بطرز مارکی کنند اندک از بخار آب کرده پخته شود
در روغن بریان کرده و نصف چاشنی با دو سرکه بری پرورده قلیه
انداخته بگوش دهند و نیمه شیره را نیز در قلیه انداخته انچه از مارکی ها
شیره باقی ماند از آن هم داخل قلیه نمایند و [illegible] مارکی در شیره کنند
شود

١٤١
شود لعاب بادام و برنج و مصالح و زعفران دهند و از دیکدان برکنند وکر
[illegible] حسن و بهمه نمک [illegible] آب موده و دوباره شود نحس قلیه ماهی [illegible]
کیلیه نیم نخچیت یک آثار روغن زرد پاو آثار دارچینی دو ماشه فلفل یک ماشک
زعفران یک ماشه کشمش نیم پاو بادام نیم پاو کشنیز دو دام پیاز پاو آثار ادرک
یکدام خوبات پاو آثار شکر چینی یک نیم پاو لیمون یک نیم پاو تیل نخود دو دام آرد نخود
نیم پاو سونف یکدام زیره سیاه یکدام نمک یکدام اول ماهی را صاف نموده
و پارچه کرده از آرد نخود بشویند بعده تیل و نمک مالیده دو گهری نگهدارند
و از آرد نخود دوبار بشویند و از نانخواه و زیره شسته و مصالح مالیده در روغن
بریان نموده در ماهی اندازند و میوه و چاشنی نیز اندازند و بگوش دهند
بعد از آن مصالح دهند و می که تیار شود لعاب بادام و صحیح دخوبات
دهند بعد از آن مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیکدان
برکنند نحس [illegible] گوشت یک نیم آثار روغن یک نیم پاو برگ تنبول [illegible]

دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه الایچی چهار ماشه بادام هم فلفل دو ماشه نمک
بیضه نخود پیاز پاو آثار ادرک دو دام گشنیز پاو آثار نمک دو نیم دام
نخود بریان یکدام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن پیاز
بریان نموده بگهار داده نمک و ادرک بیخته و بالا ساحه لعاب گشنیز
و آب هوا فی گداز داده گداز گشته سوربه از پارچه گذرانده و قرنفل
روغن بریان نموده بگوش داده بادام در روغن بریان نموده لعاب
بادام و برنج سائیده اندازند هم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده
پیاز و ادرک و مصالح ریخته از سنگ سائیده با زیره و روغن ریخته آرد نخود
بریان و سفیدی بیضه در طبق وری ساخته مقدار پان باریک کرده
پان دهند همین طریق ده دوازده تهیه کرده این چهار طرف بسته
اندک از بخار آب گرم کرده پخت نموده از کارد سه طرف بریده
و یکطرف نبریده باشند که ورقها جدا نشوند باز در روغن بریان
کرده

۱۵
گشنیز بالای لعاب سموسه مذکور نهند چون در لعاب گداز شوند مصالح نهند
و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار قلیه اندازند و یک حصه چاشنی
برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و گوش دهند
بعد از آن مصالح دهد اگر نمک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یکنیم پاو
لیمون یکنیم پاو تحتن قلیه بادامی گوشت یک آثار روغن زرد پاو آثار
خوات ناو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل
پیاز نیم پاو ادرک یکدام گشنیز نمک دو نیم دام اول گوشت بادامی نموده در
روغن و پیاز نیم پاو بگهار داده آب نمک و گشنیز داده ته و بالا
و آب هوا فی قلیه داده ادرک انداخته چون گداز شود از پارچه گذرانده
و از قرنفل و روغن بگهار نموده معه گوشت بگوش دهند خوات
و بلبور برنج و بادام سائیده معه مصالح اندازند چون تیار شود برگیرند

تحمیس قلیه ماهی روهو ماهی روهو یک آثار روغن زرد پاو آثار
آرد نخود پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یکتانک گشنیز دو دام پیاز یکنیم پاو ادرک یکدام زعفران یکماشه
جغرات نیم پاو کشمش نیم پاو بادام نیم پاو نمک یکنیم دام ماهی را صاف
کرده از گل لیپت کرده مقدار یک انگشت در یک گرم دفن کنند چون
گل لیپت پخته شود از ماهی دور کنند گوشت ماهی را از خار جدا کرده
آرد نخود و گوشت ماهی را بهمه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب
با قاشق خوب لت کنند بعده در دیگچه اندک آب کرده بالای آب
کاه ترش نموده گوشت را بصورت ماهی ساخته بر کاه مذکور نهاده
آتش کنند چون ماهیچه ها سخت شوند از قرنفل و روغن بگهار داده
لعاب بهیر سائیده اندازند چون تیار شود لعاب بادام بریج و جغرات
و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه
در چاشنی انداخته بجوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاو

آثار لیمون پاو آثار   کذا ر کردن خار ماهی یا ماهی یک آثار عرق بهیدانه
یعنی سه پاو آثار سیر که خام دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته
از نمک کارد مسور اجها کرده ترونه و سیر که خام سائیده بیامیزند و
دا بچهار گهری در آن عرق نگاه دارند بعد از آن از عرق بر آورده از قرنفل
و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد از آن در دیگچه بیندازند
و بپخت نمانید   تحمیس مغز استخوان تقلی اول جگر بز را در آب
جوشانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش نه و بالا شود بعد جگر
را از آب جدا کرده بهمین طریق از آب دیگر جوش دهند و شبه باد بان وزیره
سائیده بمالند و دو گهری دم دهند بعد از آن از آب شوئیده زیره دیگر
سائیده به جگری بمالند باز همان طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند
و مکرر در آب دیگر بهمان طریق بجوش دهند تا که جگری سفید شود و پخته شود
بعد از آن از کارد تقل مغز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نگاه
دارند و پارچه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نموده چون
در پارچه گوشت تیار شود مار ابالا جگری مذکور انداخته بعد از آن بمصالح

و بعد اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پاره نموده مغز را از استخوان
جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و
اگر دو پیازه مغز جدا کنند سوای گوشت مغز را از استخوان جدا کنند
و پیاز را در روغن بریان کرده اندک آب دهند چون پیاز گداز شود
بعد از آن مغز انداخته چمچه در دیگچه اندازند و حل نکنند چون تیار شود
مصالح داده برگیرد   نسخهٔ کله خاصه کله یک پیاز نیم پاو روغن زرد
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکتا نیم
مغز بادام دو دام جغرات نیم پاو ادرک یکدام سیر دو دام کشنیز
نیم پاو نمک دو نیم دام بادیان دو دام اول کله را صاف نموده در
آب گرم اندازند و بادیان در آن زده و داخل کرده قرص ساخته
در آن آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج را ساییده و سیر انداخته طرز
گداز کنند با نمک بعد از آن شوربه از پارچه گدازنده اندر روغن دوغ
کشنیز را
نگهدار داده پارچه دارچینی و نمک انداخته نگوشه دهند بعد از آن

کرده

١٧
حلقه برا شیده در روغن بریان نموده نگاهدارند و پلیو برنج
دو دام و مصالح و بادام ساییده از جغرات و آب نگاهدارند
و کله را از سیر نگهدار داده و مصالح و پلیو داده نگوش دهند
و سیر ساییده اندازند و از دیگدان برگیرند   نسخهٔ بورانی
گوشت یک آثار روغن زرد پاو آثار زردک نیم آثار
جغرات نیم آثار زعفران یکماشه دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام فلفل یکتا یک کشنیز
یکدام نمک دو دام برنج برای پلیو دو دام سیر یکدام نیم
گوشت را بادامی نموده در روغن بریان کنند و پیاز نگهدار داده
کشنیز انداخته بالا کرده موافق گداز داده پلیو و گوشت هم
کرده ساییده و زردک را درست نگاهداشته خوش بکنند
در قیمه مذکور مصالح داده یکدام سیر داخل کرده قدر زردی
چرمی انداخته زردک طلا کنند و در روغن بریان کرده بر

در دو پیاره انداخته دم کنند و مصالح سائیده اندازند چون دم بگیرد
کنند جهوات پاپلو برنج و سیر داده در روغن و قرنفل یکبهار دهند
و بر دو پیاره اندازند و بالا زعفران سوده بهمین طریق نورانی
چوقندر و بادنجان تخمین دو پیاره معلی گوشت یک اثار
روغن پاو اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یکپایک زعفران یکماشه پیاز پاو اثار ادرک یکدام گشنیز
یکدام نمک دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت را
پارچه دامی نموده یکبار دهند یک گجیر اب و نمک
و گشنیز داده ته بالا کرده اب موافق گداز شدن و
ادرک اندازند بعد ازان چون گداز شود و اب خشک
کرده پارچه های پیاز گلان بریده اندازند بعد ازان
یکجوش مصالح داده سر گیرند تخمین دو پیاره چغندر
خام پاکیده گوشت یک اثار چغندر یک اثار
روغن زرد پاو اثار الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه

فلفل یکپایک جهوات نیم پاو زعفران یکماشه پیاز پاو اثار ادرک
یکدام گشنیز یکدام نمک یکدام اول گوشت را قیمه کرده در نیم روغن
و پیاز یکبهار داده اب و نمک گشنیز داده ته و بالا ساخته اب
موافق داده گداز کنند چغندر پارچه پاکرده نمک و عرق ادرک در
روغن باقی و در جهوات ابچه چهار گهری پارچه ها بدگوز تر کرده
نگاه دارند چون دو پیاره تیار شود پارچه های چغندر را با جهوات
در دو پیاره اندازند و زعفران دهند چون اب جهوات سنگ شود
مصالح داده از یکدیگر سر گیرند تخمین دو پیاره نرگسی گوشت
یک اثار روغن زرد پاو اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه فلفل یکپایک زعفران یکماشه پیاز پاو اثار ادرک
یکدام گشنیز یکدام نمک یکدام بیضه مرغ یکعدد ساک پالک پاو اثار
گوشت را پارچه پادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده

یکبار دم نهد آب و نمک و کشنیز داده ته بالا ساخته گداز

موافق داده چون چسبک شود مصالح و زعفران سائیده اندازند

و درکار کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازه

نموده در طبق بسته بیضه مرغ را انداخته بر آتش بجا نهند

چون پخته شود اندک مصالح شوربه ریخته در طبق کرده

بالا دو پیازه اندازند. همچنین دو پیازه کوفته لعابدار گوشت

یک آثار و نمک پاو روغن ربع و نیم آثار دارچینی

سه ماشه قرنفل سه ماشه الائچی سه ماشه فلفل یکدام زعفران

دو ماشه پیاز نیم آثار ادرک چهار دام گشنیز دو دام

نمک دو و نیم دام یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده

در روغن و پیاز بریان کرده یکبار دم نهد و ته بالا کرده و نمک

و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز گشته و پاو آثار

گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بریان … آب …

و نمک و گشنیز انداخته دو پیازه نموده باد قیمه گوشت خام را و نخود

چربی برآمیخته بر سنگ پیاز و ادرک سائیده و یکدام میده آمیخته گوله

در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند چون گولی گرفته در شوربه

گداز شوند و لعاب اندک بماند مصالح داده از دیگدان برگیرند و زعفران

در آب حل کرده اندازند اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود. همچنین دو پیازه

کریله گوشت یک آثار کریله یک آثار روغن یک نیم پاو دارچینی دو ماشه

قرنفل دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل یکمثقال نمک پیاز پاو آثار ادرک

یکدام گشنیز یکدام نمک سه دام زردچوب یکدام جغرات پاو آثار

گوشت را بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده یکبار دم نهد

آب و نمک و گشنیز و ادرک داده ته بالا کرده آب انداخته

گداز سازند و کریله را صاف نموده نمک زردچوب مالیده لعاب

گذارند و بعد از آن از دست مالیده تلخی از او دور سازند و از آب

شسته نمک … مالیده چهار گهری نگاه دارند تا خشک شود …

و در روغن بریان نموده و در دو پیازه گوشت بیندازند چون در گوشت
گداز شود مصالح دهند و برگیرند تحفین دو پیازه بادنجان
بادنجان نیم آثار روغن زرد نیم پاو آثار زعفران یکماشه دارچینی
دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکتانک پیاز نیم پاو
ادرک یکدام نمک دو دام سیر دو دام گشنیز یکدام اول آنکه پیاز
نمک و آب گشنیز و پیاز داده یخنی کرده آنرا صاف کرده اند و از قرنفل
یکبار داده بادنجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده
از پیاز و گشنیز در روغن یکبار کرده آب یخنی اندازند و بادنجان آنرا کشند
چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند
تحفین دو پیازه بادنجان یک آثار گوشت نیم آثار روغن زرد
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل
یکتانک زعفران یک ماشه نخود آب پاو آثار برنج دو دام نیم پاو
ادرک یکدام گشنیز یکدام اول بادنجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت

قیمه کرده [illegible] در روغن و پیاز یکبار داده نمک و گشنیز و آب داده دیگر
کند قیمه را قدری در روغن مصالح سائیده دهنکار داده در بادنجان
پر کنند در قرنفل یکبار نماید بطرز دو پیازه ته بالا کرده قدری آب انداخته
لدار کنند چون چسک شود بادام و پلیو مرنج داده آتش کنند چون تیار
شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از آن گداز شدن
بادنجان چاشنی اندازند و هیچ چاشنی خشک شود مصالح و زعفران
و پلیو مرنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار
تحفین دو پیازه بادنجان راجپولی بادنجان یک آثار روغن پاو آثار
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکتانک الاچی دو ماشه
زعفران یکماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام شکر چینی پاو آثار بادنجان را چهار
پاره کرده نمک مالیده نگاهدارند پیاز را در روغن بریان نموده
نصف بمصالح سائیده و قیمه ادرک کرده در بادنجان پر کنند
و بالا او رشته بچیده از قرنفل در روغن یکبار داده اندک آب دهند
چون تیار شود چاشنی اندازند و هیچ چاشنی خشک شود

زعفران و مصالح سوده اندازند و از دیگدان برگیرند نوعی دوپیازه
زمین قند زمین قیمه یک آثار روغن زرد پاو آثار نخوله یکدام ملیده یکدام سبزی
چهار دام دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه لاچی دو ماشه فلفل یکدام
زردچوب یکدام پیاز نیم پاو ادرک یکدام اول زردچوب را در روغن
بریان کرده بعد از آن نمک و نخوله و هلیله پارچه‌ها کرده تمر هندی پاو
مالیده اندازند چون پخته آب اندک ماند برانگاره‌ها دم دهند
مصالح‌ها اندازند و زعفران دو گهری نگاه دارند و قیمه پخته و آنچه مانده
سرد شود نوعی دوپیازه خوره خام خوره یک آثار روغن زرد
پاو آثار شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار دارچینی دو ماشه لاچی
دو ماشه قرنفل دو ماشه زعفران یکماشه خوره صاف نموده پارچه کرده
در روغن بریان کرده از قرنفل در روغن یکبار دم دهند و سبز انداخته
یکجوش دهند اگر لعاب کنند مصالح اندازند اگر خواهند تمر هندی لعاب و چاشنی
کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند
بعد از جهاکت شدن اول بعد از خشک شدن ... کرده

مصالح دهند وقتی که جهاکت شود برگیرند نوعی شکرکند شکرکند
٣١
یک آثار روغن زرد پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
لاچی دو ماشه فلفل یکماشه ادرک یکدام اجواین یکدام جغرات
نیم پاو زردچوب یکدام نمک یکنیم دام اول شکرکند را صاف
نموده و پارچه‌ها کرده از خلال سوراخها کرده نمک و ادرک
و یا نخواه نعنی اجواین سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهری
در آفتاب نگاه دارند باز زردچوب در روغن بریان کرده از
قرنفل یکبار دم دهند و شکر بالا نموده آب موافق که اندازد بپزند چون
پخته شود برانگاره‌ها دم دهند مصالح سوده اندازند و
نوعی ساگ چولائی ساگ چولائی یک آثار روغن زرد پاو آثار دارچینی
یکماشه قرنفل یکماشه لاچی یکماشه پیاز پاو آثار ادرک یکدام
سبز مرغ ... گشنیز یکدام نمک یکدام سیر یکدام ساگ

...ادر آب جوش داده نگاه دارند و حلقه پیاز را شسته در روغن
بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزند و نمک دهند
و حلقه سیر در همان روغن بریان کرده در ساگ مذکور اندازند و
بیضه ها کلان اندازند و بر بیضه گشنیز ریزند چون پخته شود مصالح
اندازند و از دیگدان برگیرند بجغن کلی کچنال کلی کچنال یک آثار
روغن پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی
دو ماشه فلفل یک تانک جغرات نیم پاو پیاز نیم پاو ادرک
یکدام زعفران یک ماشه نمک یکدام غنچه را در آب جوش داده
پرورده نمک و خوب عرق ادرک مالیده دو گهری
دم دهند پیاز در روغن بریان نموده بگهار اندازند
ته بالا نموده آب موافق گذارده گداز کنند چون خشک
شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

در انواع بجغن بهره‌ای بجغن بهره کمبرانی بادنجان را جوش داده
پت کنند پیاز را در روغن بریان کرده بادنجان‌ها را در روغن بگهار دهند
جو آب خشک شود پیاز و گشنیز و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند
و دو بگهار دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده
پس از خشک شدن مصالح دهند و بهره کدو و توری همین ساز دهند. بجغن بهره
نوع دیگر بادنجان یک آثار روغن پاو آثار جغرات نیم آثار کشمش نیم پاو
زیره دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یک تانک
ادرک یکدام پیاز پاو آثار نمک دو دام بادنجان را بریان نموده صاف
کرده پت کنند و نمک آمیخته نگاه دارند و روغن و پیاز بریان نموده و
بادنجان را بگهارها دهند و کشمش شسته انداخته باز بگهار مسطور انداخته
ته بالا بعد از آن جغرات اندازند چون تیار شود مصالح انداخته از دیگدان
برگیرند و دو بگهار دهند بجغن بهره شیرازی بادنجان یک آثار روغن پاو آثار
بیضه مرغ سه عدد جغرات پاو آثار کشمش دو یکدام سیر دو دام دارچینی
دو دام قرنفل دو دام الایچی سه ماشه فلفل یک تانک زعفران یک ماشه پیاز
پاو آثار ادرک یکدام و پیاز در روغن بریان کرده برنگ بادام نصف پیاز را
روغن جدا کرده بادنجان را در روغن پیاز و بگهارها دهند عرق ادرک اندازند
بعد از آن جغرات در باره نو را شسته کشمش جدا اندازند چون پخته بیضه‌ها را
در آب [illegible] نموده قیمه کنند ~~شود پیاز بریان مذکور و بگهارها دهند~~ و در بادنجان
بیامیزند [illegible] و مصالح انداخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات
و نیز چاشنی اندازند و پنیر در ته دهند بجغن بهره گوشت

یک اثار روغن زرد پاو اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه ادرک دو ماشه پیاز پاو اثار فلفل یک ثانک
جغرات پاو اثار کشنیز پاو اثار نمک دو دام شکر چینی پاو اثار لیمون
پاو اثار اول گوشت را پارچه نموده از تیغ کاره قیمه نموده کوفته
باریک کرده عرق ادرک و نمک داده چهار گهری دم دهند
بعد ازان جغرات امیخته در روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده
کشنیز انداخته ته بالا ساخته برای گداز قدری آب دهند چون گداز
شود از چمچه لت کنند که باهم شود بعد ازان قیمه پیاز بریان نموده
مصالح باهم بندد و بعد ازان برگرفته دمگار دهند اگر چاشنی تیار کرده
بیندازند چون چاشنی جذب نماید مصالح داده دمگار دهند
اگر چاشنی تیار کرده نسخه بهرته گوشت های گوشت های یک اثار
روغن پاو اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یک ثانک ادرک یکدام پیاز پاو اثار کشنیز یکدام نمک دو دام
اول های را صاف داده پارچه کرده از تیغ کاره باریک
نموده

کوفته نموده عرق ادرک و نمک داده چهار گهری نگاه دارند کشنیز

امیخته بعد ازان در برگ کیله دو پیچ ته بالا پیچیده در ریگ گرم
دفن کنند بعد ازان چهار گهری براورده کوفته نگاه دارند پیاز را بریان
کرده گوشت مذکور را بگهار دهند ته و بالا ساخته مصالح دهند دار و دیگدان
برگیرند و دمگار دهند نسخه بهرته گوشت گوشت یک اثار روغن پاو اثار
دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یک ثانک
جغرات پاو اثار پیاز پاو اثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک دو دام
اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نمک و کشنیز
انداخته ته بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک گردد
گوشت را تیار کرده از سنگ سائیده و قیمه ادرک پیاز نیز در روغن باقی پیاز
بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت را در روغن دمگار دهند بعد ازان
پیاز بندگور را در جغرات امیخته در گوشت اندازند وقتی که تیار شود مصالح داده
برگیرند و دمگار دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند
چون ... خشک شود مصالح داده دمگار دهند شکر چینی پاو اثار لیمون
پاو اثار در انواع زیربریان های نسخه زیربریان ...

یک آثار پنیر پاو آثار روغن بلنج پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه فلفل یکماشه زعفران یکماشه جغرات نیم پاو پیاز
نیم پاو ادرک یکدام میده دو دام دال نخود نیم پاو نمک دو دام
اول پنیر را پارچه نموده از میده طلا کرده در روغن بریان کرده بعد از آن
الایچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچها مالد و در دیگچه چند کهاج نهند
و بالای آن پارچه ها پنیر را نشیند حلقه ادرک و اندک روغن داده
دارچینی و قرنفل بر وی نهند و برنج را نیم جوش نموده سرته پنیر اندازند
اگر برنج در جوش سخت باشد در نیم آب دهند فوری برنج زعفرانی
نموده یک گوشه برنج زرد و یک گوشه نخود سبز در دیگچه
نهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج پلکنه آرد و لعاب بسته دهن
دیگچه را از آرد بند نموده بهوای آتش دهند و بر سر پوش [illegible]
بر آتش داده دم کنند بعد از دو سه گهری چون خوشبوی آید
از دیگران بر گیرند — بخش زرد بریان نور محل گرفته یک آثار
روغن [illegible] یکنیم پاو برنج یک آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی
دو ماشه زعفران یکماشه ادرک یکدام جغرات پاو آثار نمک [illegible] دو دام

۴۴
کشنیز یکدام زیره سیاه یک دری نمونه نوبت نیم پاو نمک سه
دام کشنیز نیم پاو اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک
مالیده دو گهری نگاه دارند بعد جغرات مالیده یک گهری تحمل کرده
در پنج دام روغن پیاز بریان کرده بعد جغرات نگهدارد نهند آب
کشنیز انداخته گذارند چون آب خشک شود بالای ته گوشت
دارچینی قرنفل و الایچی و زیره بریزند و برنج را نیم جوش نموده بر
گوشت نهند قدری برنج روغن زعفران زرد کرده یک گوشه نهند
و نمونه نوبت پنیر یک گوشه نهند از بالای روغن گرم دهند
و بالای برنج آرد نهند و از آرد سر پوش بند نمایند یا و گهری بهوای
آتش دهند و در گنبد سر پوش سنگ نهند دو گهری دم دهند
اگر برنج زعفرانی نکنند چرب بریان کنند — بخش زرد بریان رومی گوشت
یک آثار برنج یک آثار روغن زرد نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الایچی دو ماشه زعفران دو ماشه جغرات نیم آثار

پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک سه دام زیره سیاه
یکدمری اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز
مالیده دو گهری توقف کرده بعد ازان الایچی و زعفران سائیده
با جزات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت را نه بسته قرنفل
و دارچینی اندازند و نیم روغن مرتبه اندازند و بالای گوشت
برنج را از آب و نمک شسته شده اندازند و نیم آثار آب انداخته
روغن از بالا دهند و سر دیگچه از آرد بند کنند آتش دهیم گرم کنند
بالای سرپوش آتش نهند وقتی که روغن برآواز نخب ماند نیم
دور کنند سه گهری دم دهند و از دیگدان برگیرند پخت بهر بریان
خشکی گوشت دو آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار جزات سه
دو آثار دارچینی چهار ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه زعفران
سه ماشه پیاز سفید نیم آثار ادرک پنج دام زیره سیاه یک دمری
کشنیز دو دام فلفل چهار دام نمک چهار دام اول گوشت را
نمک

۱۳
نمک و عرق ادرک مالیده چهار گهری نگاه دارند و زیره نرداته
و زیره نهند و الایچی و زعفران سائیده ۲۵ نیم جزات و کشنیز و گوشت
مالیده در دیگچه بسته قرنفل نیم بند قدری روغن اندازند و برنج
و آب و نمک شسته نیم جزات در برنج انچه گوشت
نهند و از دو دهن دیگچه بند نموده زیر ان آتش تا آب هیزم کنند
چون آب جزات خشک شود روغن آواز کنند اندک آتش
جلد کنند بار آتش دور کنند دو گهری دم دهند بعد ازان واکرده
روغن دهند بار دهن دیگچه بند کرده چهار طرف آتش زگال
یکسان دهند لیکن سرپوش دهند که دم از دیگچه بر نیاید بدستور
چهار گهری دم داده از دیگدان برگیرند پخت بهر بریان خراسانی
برنج آثار گوشت یک آثار روغن یک نیم پاو دارچینی دو ماشه

قرنفل دو ماشه الاچی زعفران دو ماشه خوراب پاو آثار
پیاز نیم پاو کشنیز یکدام نمک سه دام زیره سیاه یکدام قرنفل
فلفل یکدام یک اول گوشت را نمک و عرق ادرک پیاز
پیاز مالیده دو گهری توقف کرده بعد از آن الاچی و زعفران
سائیده فلفل و کشنیز از خوراب آنچه در گوشت مالیده
و در دیگچه زیره داده گوشت را ته نشانده دارچینی و قرنفل انداخته بریزند
نیم روغن اندازند بعد از آن برنج نیم جوش نموده قدری
بر ته گوشت گذارند و اندکی آب و نهند پس همه برنج داده
روغن اندازند و بالای برنج یکپیاز نهند و در دیگچه از
آرد بندند نهند و آتش موافق زیر دیگچه کنند و سرپوش آتش
و نهند چون آب خشک شود در روغن آوارگی آتش با شعله دور کنند
والکار ماندن

26 والکار ماندن دیگ و بر آن دو گهری دم داده بر گیرند
26
پلاو زیر بریان ماهی ماهی دو آثار برنج یک آثار روغن
پاو آثار دارچینی چهار ماشه الاچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه
پیاز پاو آثار ادرک دو دام کشنیز یکدام خوراب نیم آثار
تیل کنجد دو دام بادیان یکدام زیره سیاه یکدام زرد چوب
نیم پاو نمک چهار دام زعفران یکماشه ماهی را صاف کرده
از آب شویند و دو گهری در نصف خوراب نگاهداشته
باز شویند و پس بعد از بادیان و زیره شویند پس از آن بار دو نخود
شویند باز از تیل مالیده یک گهری نگاهداشته باز شسته
باز نصف خوراب مالیده دو گهری توقف کرده بار دو نخود شسته و آب صاف
کرده به عرق ادرک و پیاز همه مالند بعد از آن دو گهری

نوعی کرده جوزات و الایچی سابیده و یکماشه
زعفران سوده مالند و برنج دیگچه کهاج داده پارچه تا
نهند و قرنفل و دارچینی درست اندازند و برنج نیم جوش کرده
ته ته اندازند و روغن دهند یک گوشه اندک برنج زعفرانی
کرده نهند و بالای برنج تکیه ارد و داشته دهن دیگچه بار
بند کرده بر سر پوش آتش زکال دهند و زیر دیگچه آتش
دو هیزم دهند چون روغن آواز آید هیزم دور کنند
همان قسم دو گهری دم دهند و بر گیرند بخش زیر بریان
نور محلی ماهی روهو یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه جوزات
پاو آثار پیاز نیم پاو ادرک یکدام زعفران یکماشه نمک دو دام

۱۱۰۶

تیل تلخ دو دام سونف یکدرم زیره سیاه یکدام آرد نخود نیم پاو اول ماهی
را پارچه کرده از آب شسته بعد ازین دو گهری در تیل کرده بشویند
باز دو گهری در نصف جوزات فقاع اندازند و باز بشویند بعد ازین نمک و عرق
ادرک و پیاز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان جوزات و الایچی و
زعفران سابیده بر پارچه مالیده و برنج کهاج داده بالای آن پارچه ها نهند و قرنفل
درست انداخته و برنج نیم جوش داده ته به ته اندازند و روغن دهند یک
گوشه اندک برنج زعفرانی کرده نهند و بالای برنج تکیه ارد و داشته دهن
دیگچه به آرد بند کرده بر سر پوش آتش زکال دهند و زیر دیگچه آتش دو
هیزم دهند چون روغن نمه آواز آید هیزم دور کنند همان قسم دو گهری
دم دهند و بر گیرند بخش زیر بریان ماهی نور محلی ماهی روهو یک آثار
برنج یک آثار روغن نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه
جوزات پاو آثار پیاز نیم پاو ادرک یکدام زعفران یکماشه نمک دو دام
تیل تلخ دو دام بادیان یکدام زیره سیاه یکدام آرد نخود نیم پاو اول ماهی
را پارچه کرده از آب شسته بعد ازین دو گهری در تیل بشویند باز دو گهری
در نصف جوزات فقاع اندازند و باز بشویند بعد ازین نمک و عرق ادرک
و پیاز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان جوزات و الایچی و زعفران
سابیده بر پارچه ها مالیده و برنج کهاج داده بالای آن پارچه ها
نهند و قرنفل درست انداخته و برنج نیم جوش کرده برنج انداخته

برنج زعفرانی نموده یک طرف بنهد و از بالا روغن اندازند تکیه
ارزو برنج نهاده دهن دیگچه را خمیر بند کنند و بر سر پوش آتش داده
بالا ریگ سفال بنهد و زیر دیگچه یک هوای آتش شعله داده
همه را دور کرده از هر چهار طرف آتش زکال داده دم کنند بعد از
دو گهری از دیگدان بر گیرند در انواع پلاوهای ترکیب
یخنی های پلاوها دو آثار برنج یک آثار روغن پاو آثار
گوشت برای آن جوش یک آثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه
قرنفل دو ماشه پیاز نیم آثار ادرک نیم پاو فلفل سه ماشه نمک
کشنیز نیم پاو جوارف پاو آثار نیل تلخ چهار دام زیره دو دام بادیان
چهار دام [illegible] نخود پاو آثار نمک چهار دام اول های پارچه کرده
شسته بعد از آن نیل مالیده نگاه دارند و از آن نخود شو بیند
بار در جراحت دو گهری دانسته بعده از آب پاو باقی و دیگر
شسته نیم مصالح سائیده بر پارچه مالیده در روغن سرخ بریان
کنند نگاه دارند گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده [illegible] ده

یخنی

یخنی از پارچه گردانیده از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی دور کنند

۲۸

و در دیگچه از گهاج ته بسته بالای آن پارچه ها را بالای
آن مصالح درست و ادرک [illegible] داده برنج را نیم جوش
نموده آب او دور کنند و در آب جوش پرورده نیم گوشت داده
دم کنند و از بالا روغن ریزند و اگر یخنی [illegible] نخود دال نخود دور
جوش کرده کف دال رفته شوربه از مصالح [illegible] نمک داده
چون یخنی بگهار داده برنج را در شوربه پرورده پلاو داده
دم کنند روغن بالا دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر [illegible] پاو آثار
لیمون پاو آثار [illegible] دام [illegible] دام چاشنی [illegible]
کرده پارچه های [illegible] را به نصف چاشنی بر آتش بنهند
چون خشک شود نصف باقی شوربه برنج پرورده کرده دم کنند

وبا وکیری دم داده از بالا روغن باقی دهند چون
پلاو در لنگری کنند بالا پارچه های چاشنی دار نهند و میوه را
در روغن بریان نموده بالا نه دهند و اگر لعاب دار خواهند
پارچه ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته
یکبار قرنفل از روغن قرنفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی
را یکبار و[illegible] لعاب کشنیز یکدام و بادام یکدام سائیده
با لعاب انداخته چون لعاب خشک شود اندک باقی
ماند در روغن نمود از نمود یک انار گوشت را پلاو دم کرده
در لنگری کنند پارچه های ماهی لعاب دار بالا نهند
باب
بخش پلاو دوم کبک مرغ مرغ یک قطعه گوشت
یک انار روغن ۳ پاو دارچینی ۳ ماشه برنج یک انار

الاچی ۳ ماشه قرنفل ۳ ماشه فلفل یکدانگ نمک زعفران
۲۹
یکماشه نخود آب پاو انار بسیار با انار ادرک یک دام
نمک ۳ دام کشنیز همینها و اول گوشت را قیمه در روغن
بسیار بریان کرده یکبار دهند و آب و نمک و کشنیز داده
پر مصالح نموده و دیگر بار داده و قیمه ادرک و کشمش در شکم
مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته نخود آب را
زعفران مالیده در آب روغن بریان کنند تا آنکه زرد
شود چون بر روغن بیاید نگاه دارند و برنج را در آب
جوش نموده پارچه قرنفل و دارچینی در برنج آمیخته
در دیگچه انداخته پلاو کنند و از بالا روغن اندازند چون پلاو

در لنگری کنند مرغ سه روغن بطرز پولاو کذارند — بحث ... پولاو
گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار و نیم پاو دارچینی ۳ ماشه قرنفل
۳ ماشه الاچی ۳ ماشه فلفل یک تانک نمک زردک یکدام پیاز پاو آثار
گشنیز یکدام بیضه مرغ بیخود پالک پاو آثار زردک پاو آثار لیمو نه
توت ... نمک سه دام زیره سیاه یکدرمی اول گوشت را پارچه
کرده پیاز و ادرک و گشنیز و نمک داده یخنی کنند پارچه گوشت علیحده نموده
شوربه از پارچه کذرانیده از قرنفل در روغن بگهار دهند و برنج را در آب
نیم جوش نموده در شوربه کذار کنند و در دیگچه زیره انداخته گوشت سنه
مصالح داده بالای برنج اندازند و زردک و لیمو نه توت بالای برنج
نهاده پاو گهری هوا آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و ساگ
پالک را در روغن و نمک آب داده دو پیازه کنند و در طبق
دو پیازه در میانه سینه بیضه ها برنه ساگ نرگسی بندند و طبق را از آتش ...
بیضه ها را برنه ساگ ... مصالح و نمک ... پولاو
در لنگری کنند نرگسی ... کذارند — بحث ... پولاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن
شکر ... دارچینی ... الاچی ... قرنفل ... ماشه
پیاز پاو آثار زردک پاو آثار گشنیز یکدام زیره سیاه نمک ...
لیمو نیم آثار ... یکدام اول گوشت ...

کو را ...

٣٠

سوراخها کنند و در ظروف اندازند و بعد از آن ... از آب ... شسته
آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعده در آب ...
لیمون انداخته بجوش دهند و باز آب دور کنند آب ...
شیره شکر و یک ... انداخته خوب جوش دهند بعد از آن ... پاو آثار
شکر شیره انگشت ... کرده پوست کوفته ... کرده ...
نمک و ادرک در روغن و گشنیز داده یخنی کنند شوربه از آن پارچه
... از قرنفل بگهار داده و در شوربه نیم آثار شیره شکر و شیره کوفته
... و شیره لیمون با ... داده بجوش دهند برنج را هم جوش کرده
در شوربه یخنی کذار کنند و زیره در دیگچه انداخته ... مصالح
داده یک ... شیره انداخته بر آتش ... پوست ...
شود و برنج پرورده را برنه انداخته ... آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند ... پولاو در لنگری کنند ... کوفته ...
... پولاو کذارند — بحث پولاو ... گوشت یک آثار
برنج یک آثار روغن ... نیم پاو دارچینی ... ماشه الاچی ... ماشه
قرنفل ... ماشه پیاز پاو آثار زردک یکدام ... نیم پاو گشنیز

یک دام فلفل گرد و یکپاو کشمش نیم پاو زیره یکدو ری نمک سه دام
اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرک و گشنیز داده یخنی کرده
نموده به از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در
دیگچه ریخته یخنی را با سه مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده
در شوربه یخنی گذار کرده بر سر یخنی انداخته و نمونه لوبت نهاده با وکهری
آتش داده دم دهند و از بالا روغن اندازند چون پلاو در لنگری کنند
کشمش در روغن بریان نموده بالای پلاو بریزند **پخت نمونه**
پلاو برنج یک [illegible] روغن یکنیم پاو دال نمونه لوبت نیم پاو دارچینی
دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه ادرک یکدام فلفل
یکپاو نمک [illegible] دو دام اول لوبت را نمک داده قیمه ادرک و پیاز
آمیخته در دیگچه نهند دارچینی و قرنفل و غیره مصالحه انداخته برنج نیم
جوش نموده بر ته انداخته یا وکهری آتش داده دم کنند و از بالا
روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند **پخت [illegible] پلاو** و کرماغ
را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند
اول نمود گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن [illegible] پاو و آثار

شکر چینی نیم آثار و بسیار پاو و آثار ادرک یکدام [illegible] یکدام نیم پاو دارم نیم پاو
نمک یکدام و دارچینی یکماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه زعفران نیم ماشه
اول گوشت را پیاز و ادرک و گشنیز داده یخنی کنند و پارچه گوشت
جدا نموده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار دهند و در شوربه
شکر انداخته نیم جوش دهند و در شوربه بعده زعفران انداخته نگاه دارند
و یخنی را در دیگچه بسته مصالح داده و دیگچه شوربه در یخنی داده بر آتش
نهند که شوربه خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گذار
کرده در ته یخنی انداخته با وکهری آتش داده دم کنند روغن بریان
کرده دهند بعده میوه میوه را در روغن بریان نموده چون پلاو در لنگری
کنند بالای آن میوه اندازند و در پلاو و زرده بدهند **پخت قورمه پلاو**
گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار زعفران یکماشه دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه جغرات یک پاو آثار ادرک دو دام زیره سیاه
[illegible] دام نمک یکدیری اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک زنند
بعد از یک گهری جغرات مالند و بعد از گهری اندک پیاز در روغن بریان
کرده گوشت مع جغرات [illegible] داده و آب گشنیز داده ته بالا کرده

چون سرخ شود آب براق گذارده چون گداز شود و آب خشک
شود باز نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که سرخ رنگ
سرخ شود بعد از آن در گوشت اندازند چون پیاز و دیم شود آبی که
سائیده اندازند اندک مصالح ناکوفته اندازند زعفران حل نموده آب
کرده اندازند و پارچه پیاز لک کرده در روغن سرخ نموده بالای تیر بریزند
و برنج را نیم جوش کرده در ته گوشت انداخته با دو گهری آتش داده دم کنند
و از بالا روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرند و اگر لعاب دار کنند بطرز دو پیازه
کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن بریان کنند و سرخ نموده دو پیازه
اندازند اندک شوربه و آبی لعاب اندازند چون جوش کرده اندک
لعاب باقی مانده مصالح اندک سائیده دهند و برنج را در آب نیم جوش
کرده مصالح درست انداخته در دیگچه دیگر دم کنند و از بالا روغن داده
چون پلاو در لنگری کنند و دو پیازه داده لعاب بالا کشند اگر پلاو
شوربه خواهند گوشت را یخنی نیم جوش کرده شوربه برای پلاو
برآورده بگیرند و گوشت را مصالح داده بدستور مذکور دو پیازه
سازند یخنی قورمه پلاو نوع ۸ گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن

نیم آثار زعفران یک ماشه دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
بجرات پاو آثار پیاز ادرک [illegible] دام گشنیز یک دام فلفل یک تانک نمک
سه دام زیره سیاه یک دمڑی اول پیاز در روغن بریان نموده جدا کنند
و در روغن پارچه های گوشت یکبار دهند آب و گشنیز و نمک داده
تیار کنند بعد از آن پیاز مذکور را و جرات آنچه بالای ته گوشت اندازند
چون یک جوش خورد زعفران و مصالح سائیده برنج انداخته برنج را نیم
جوش کرده بر ته انداخته و یک گهری آتش داده دم کنند و از بالا
روغن دهند و از دیگدان برگیرند نوع دیگر بدستور مذکور دو پیازه کنند
چون تیار شود بر روغن سابه بر لنگری [illegible] دو پیازه در روغن سرخ
نموده بالای این دو پیازه ریخته بر لنگری پلاو کشند یخنی پلاو
ساده گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار قرنفل دو
ماشه الایچی دو ماشه دارچینی دو ماشه جرات نیم پاو فلفل
یک تانک پیاز پاو آثار ادرک یک دام زیره سیاه یک دمڑی نمک
نیم دام اول گوشت را در روغن و پیاز و گشنیز داده در [illegible]
و نمک داده یخنی کرده پارچه گوشت را معه شوربه از قرنفل و
روغن یکجا داده بعد از آن از پارچه گذارند و در دیگچه شوربه

و خرات در پارچه تا گوشت آمیخته و مصالح درست داده آتش کنند
تا که خشک شوربه شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه انداز[د] و بر ته
یخنی انداخته باد گیری آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند
و از دیگ یاق برگیرند یخنی بحتی نه و بالا گوشت یک اثار برنج یک اثار
روغن زرد نیم اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یکماشک ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک سه دام زیره سیاه
یک دام اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و گشنیز دیگر داده
یخنی کرده از قرنفل و روغن بگهار دهند و از پارچه بدر رانده باز بجا کرده
بر آتش نهد که شوربه در یخنی لعاب کرده از قرنفل و بگهار داده
برنج را نیم جوش کرده در شوربه مذکور گذار کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته
و پیازچه دارچینی و غیره داده برنج گذار انداخته دم کنند و از بالا
روغن داده پلاو در لنگری کشند و یخنی را جدا در چینی کشند
یخنی پلاو شاهجهانی گوشت حلوان یک اثار گوشت جنس
دو اثار برنج یک اثار روغن زرد نیم اثار مغز بادام نخودانه خرات

نیم اثار دار

نیم اثار دارچینی نیمدام قرنفل نیمدام فلفل یکماشک الاچی نیمدام پیاز نیم اثار
ادرک نیم پاو برنج برای پلو پاو اثار گشنیز نیمدام زیره سیاه ... دو دم
نمک نیم پاو اول دو اثار گوشت جوش بپیاز و ادرک و نمک و روغن باد
و گشنیز نیم وزن لعاب کنیده یخنی کنند و یخنی نیم پخت شود گوشت حلوان
اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن
از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندکی
ته و بالا دهند بعد از آن لعاب گشنیز باقی را در آن اندازند و باخرات
و بادام را سوده اندازند و گذار کنند چون لعاب اندکی تمام گوشت
گذار شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاه دارند و شوربه را ... یخنی
و نیم بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربه
پرورده پارچه های یخنی در دیگچه دیگر ته به پارچه های مصالح و
فلفل را درست کرده تا کوفته و ... بر ته ته ریخته برنج مذکور را
برنه داده باد گیری آتش داده از بالا روغن ها می اندازند

لعاب معه حلوان بختی کشند دیگری و در پولاو چون ریزه بر که میدان

بالا نهند پختن قبولی خاصه گوشت یک اثار برنج یک اثار روغن

اثار باو دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه بهار باو اثار

ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک ۳ دام نخوات باو اثار زیره سیاه

یکدام مرچ قلفل یکپا یک اول گوشت را پارچه نموده بختی کرده از شوربه جدا

ساخته شوربه را از قرنفل و روغن یکبار داده پارچه بختی را در دیگچه بسته

مصالح داده برنج شسته برته گوشت داده از بالا شوربه داده

اتش کنند چون نیم پخت شود و اندک اب بماند حرارت را

پارچه یکدل انداخته وعرق ادرک و لیمون و نیم روغن اندازند و دم

کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگدان برگیرند و اگر نیم اثار

گوشت را در شوربه بختی نیم پخت اندک اندک امیخته جوش

دهند پولاو به نبر بند نتار شود و پختن بسته پولاو و گوشت یک اثار

انجا

برنج یک اثار روغن زرد نیم اثار میده نیم اثار دارچینی دو

قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه قلفل یکپا یک ادرک یکدام گشنیز یکدام

سکرخی ۳ پاو لیمون ۳ پاو ~~لیمون ۳~~ نمک یکدام زیره سیاه

یک دمری اول گوشت را در سیور بختی کنند بعد ازان شوربه جدا نموده

ازپارچه کدر انده معه گوشت از قرنفل در روغن یکبار داده گوشت

را از شوربه جدا نموده در دیگچه بسته مصالح داده زیره انداخته برنج

را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم اثار چاشنی در شوربه

امیخته برنج را در شوربه پرورده ته گوشت انداخته پاو کهیر

اتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و میده را خمیر کرده از

گرمانده ساخته بسته بطرز اتش و غیره کرده باریک بر اشده در

گرم اندک پخته نموده در روغن بریان کرده در پاو اثار شیره انداخته

چون شیره جذب شود وقتی که پولاو در لنگری کشند بالای شیره
معه شیره نهند تحیین زرد پولاو برنج یک آثار روغن زرد
پاو مصری نیم آثار زعفران پنج ماشه کشمش نیم پاو بادام نیم پاو پسته
نیم پاو اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن
نگاه دارند و برنج نیم جوش کرده از زعفران رنگ نموده
در شیره دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاو در لنگری
کشند کشمش و بادام وغیره میوه را در روغن بریان نموده
بالای پولاو بریزند تحیین زرد پولاو تصرفی یعنی شکر پولاو
برنج یک آثار روغن زرد یک نیم پاو قرنفل سه ماشه شکر چینی یک آثار
الاچی سه ماشه دارچینی سه ماشه اول شیره شکر کرده
دارچینی وغیره سائیده بیامیزند و اندک روغن دهند از آن

برنج را نیم جوش نموده در شیره انداخته دم کنند و از بالا روغن تا
کرده باشند گرم کرده بریزند اندک کشمش در روغن بریان نموده
چون پولاو در لنگری کشند بالا بریزند تحیین زرد ماهی پولاو گوشت یک آثار
روغن یک نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یک پاو پیاز نیم پاو آثار ادرک یک دام گشنیز یک دام نمک سه دام
زیره نیم دام اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن داده
یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل و روغن
بگهار داده باز گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه بسته برنج
انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه گذار نموده بر گوشت
انداخته پاو کهری آتش داده دم کنند و زیره را تمام شب در آب
تر کنند بعد از آن از سنگ سائیده برنج زیره بر آورده در
روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند تحیین ماش پولاو
گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار ماش ... یک نیم پاو

دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکماشه نمک
پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشمش یکدام نمک ۳ دام زیره سیاه
یکدمڑی اول گوشت را بدستور یخنی کرده معه گوشت از قرنفل
در روغن بگهار داده از پارچه کدرانده و میده را مانده از
کرساجه کشتلی تراشیده در کرما سخت نموده بعد ازان در روغن
بریان نموده هرگاه بریان شود از روغن برآورده قوام
آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت را که بسته نصف کشتلی بر نیم
گوشت انداخته مصالح ادهند و برنج را در آب نیم جوش کنند چون
اندک جوش خورد کشتلی های باقی را در برنج انداخته بجوش دیگر
دهند باز از الجوش برآورده بر نه گوشت کشتلی ها انداخته از بالا
شوربه یک آب کنند که بالا و برنج رسد چون شوربه خشک
شود از بالا روغن و نمبو بنوش نمک گوشته نهاده بر برنج
نهاده دم کنند بخش کشتلی پولاو نوع دیگر گوشت یک آثار
برنج

برنج یک آثار روغن نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی سه ماشه پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشمش یکدام نمک ۳ دام
زیره سیاه یکدمڑی اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک در روغن داده
یخنی نموده پارچه گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه کدرانده گوشت
و شوربه را از قرنفل و روغن بگهار داده میده را خمیر کرده مانده از
کرساجه کشتلی تراشیده در کرما سخت نموده در روغن بریان
کرده از روغن برآورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته
گوشت را که بسته نصف کشتلی بالا گوشت نهاده مصالح دهند
و برنج جوش نموده شوربه برنج معه کشتلی باقی برآورده بر نه
گوشت نهند و پاو لهری آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند
و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار

در شوربه داده بوالی دم کنند و چون کشملی در روغن بریان شود زیر
در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشملی و زیره
مذکور و نیم کشملی را همراه برنج در شوربه کداز کرده دم کنند
و روغن بنهند شکر چینی پاو اثار لیمون پاو اثار نخود بولاوی حبشی گوشت
یک اثار برنج یک اثار روغن زرد نیم اثار انار دانه پاو اثار
سیاری چهالیه دو دام دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی
دو ماشه فلفل یکتا یک پیاز پاو اثار کشنیز یکدام ادرک یکدام زیره سیاه
ترکیب اول گوشت را یخنی نموده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل
در روغن بگهار دهند و گوشت و پیاز گوشت جدا نموده زیره
در دیگچه انداخته یخنی ریخته و شنبره انار دانه کرده سیاری
سوخته بوالی ریک داخل کرده و شنبره یک لیمون و شنبه

مذکور در شوربه داخل کرده برنج گوشت دو چمچه شنبره را چنانچه
بر آتش بنهد که شنبره خشک شود بعد از آن برنج را در آب
جوش کرده در شوربه کداز نموده بر گوشت انداخته
بر آتش داده دم کنند و بالا روغن بنهند و میوه را در روغن
بریان نموده بالای بولاو ریزند کشمش و نیم دام بادام و دو دام
پستی یار ماش بولاو گندم یک اثار گوشت اثار روغن زرد نیم اثار
دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکتا یک
پیاز پاو اثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک دو دام زیره سیاه
ترکیب گندم را در آب جوش کنند تا که شکم گندم پاره شود باز
خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند نهومی بعد از آن
گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل
در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده
و بالای آن گوشت را نهند مصالح در آن داده نهومی
گندم مذکور در روغن بریان کرده در شوربه کداز نموده و در دم

سه پاو سیر یک اثار دارچینی سه ماشه الاچی ماشه ش
فلفل یکچتانک پیاز پاو اثار ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک
سه دام زیره سیاه یکدیری اول گوشت را بپیاز و ادرک
و گشنیز و نمک و اندک سیر داده و در روغن یخنی کنند
و سیر باقی را تراشیده چهار پهری همراه برنج در آب تر کرده
نگاه دارند و سنبوسه را از پارچه گذرانده یکبار دهند از قرنفل و
روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه انداخته از بالا گوشت
را نشسته مصالح داده برنج را معه سیر برته گذرانده و از بالا
شوربه یخنی داده دم کنند بعد از چهار پهری از بالا روغن گرم اندازند
و از دیگدان برگیرند   بجنس عدس پلاو گوشت یک اثار
برنج یک اثار عدس پاو اثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه
قرنفل دو ماشه فلفل یکچتانک پیاز پاو اثار ادرک یکدام
گشنیز یکدام نمک سه دام زیره سیاه یکدیری اول گوشت را یخچه

گداز اندک روغن و دهند بر آورده برنج گوشت که از گداز شسته
پاو پهری آتش داده دم کنند و یکبار روغن از بالا داخل نمایند و
از دیگدان برگیرند و همین طور از میده گشنیلی ساخته گشنیلی پلاو
بپزند   ساختن قلیه پلاو گندم سیر یک اثار گوشت یک اثار
روغن نیم اثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
فلفل یکچتانک پیاز پاو اثار ادرک یکدام نمک سه دام زیره
سیاه یکدیری گندم از خاک پندول گرم کرده نیم مان نموده
نگاه دارند و گوشت یخنی کرده بسنبوسه از پارچه گذرانده معه گوشت
از قرنفل و روغن یکبار داده گوشت جدا کرده در دیگچه زیره انداخته
گوشت نشسته نیم روغن بر ته آن دارند مصالح دهند و در شوربه
گندم آب گداز نموده روغن باقی انداخته چون گداز شود بر ته یخنی انداخته
پاو پهری آتش داده دم کنند بعد از چهار پهری از دیگدان
برگیرند   بجنس سیر پلاو گوشت یک اثار برنج یک اثار روغن اداد
ربایونه

شوربه را از پارچه کنز راننده معه گوشت بلبهار قرنفل در روغن داده
از شوربه بچشد را جدا کرده عدس را در آبجوش نموده در روغن
بریان کرده در دیگچه زیره ریخته یخنی را نه لیسه مصالح داده
یک آب گوشته نیم عدس مذکور نهاده برنج را نیم جوش
در شوربه عدست باقی پرورده بر ته یخنی انداخته با و کبری الشق
داده دم کشند و از بالا روغن داده از دیگدان برگیرند
پخش کوکو پلاو مرغ یک قطعه گوشت سه پاو مغز مرغ عدد
برنج یک آثار روغن سه نیم پاو دارچینی چهار ماشه قرنفل
چهار ماشه فلفل دو ماشه پیاز نیم پاو ادرک سه دام
خرات نیم پاو کشنیز دو دام زعفران یکماشه زیره سیاه
یکدری نمک سه دام اول گوشت را قیمه باریک نموده
در روغن بگهار داده نمک و کشنیز انداخته دو پیاره نموده
نیم آثار گوشت را نیم دام و ادرک آنچه [illegible] بند بمصالح سائیده
زعفرا

۲۹

رگ سپندی مجده داده کوفته بسته در روغن بریان کرده و مغز [illegible] را از
مالیده [illegible] کرده و قیمه پیاز ادرک آنچه در روغن اندازند و از بالا سرپوش کرده
اندک آب داده چون یکطرف پخته شود اندک زعفران داده مرغ را صاف
کرده نمک و عرق ادرک دیپا مالیده و پاو آثار قیمه دو پیاره را نمک و عرق ادرک
و پیاز مصالح داده و [illegible] نموده در شکم مرغ پر کرده بر سیخ بسته دارچینی
و قرنفل و الاچی سائیده در اندک خرات آنچه بر مرغ طلا نموده خرات
و مصالح و روغن در آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریان کردن بر سیخ
میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم جوش نموده و پار چینی دار
و قرنفل آنچه نخوس را جدا نموده در دیگچه برنج را بطور پلاو دم داده روغن بدر انداخته
در لنگری بر آورده بالای [illegible] کباب نهند پخش قیمه پلاو گوشت یک آثار
برنج یک آثار روغن نیم آثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
زعفران یکماشه فلفل یکماشه پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام زیره سیاه

یکدام دو دام نمک سه دام اول گوشت را قیمه کرده در روغن بریان
نموده یکبار بنهند و آب و نمک و گشنیز داده دو پیاز با مصالح در سازند
زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده برچه سر مصالح داده پولاو دم
کنند چون در لنگری کشند و پیاز را با پولاو بنهند و اگر دو پیاز
رسته پولاو دم کنند بهتر شود تحفه نسخه پولاو گوشت یکمن آثار برنج
یک آثار روغن برو یکنیم پاو زعفران دو ماشه دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه شکر چینی نیم آثار مغز بادام نیم پاو و
کشمش نیم پاو پیاز پاو و آثار ادرک یکدام گشنیز دو دام نمک
یکدام اول گوشت را پیاز و ادرک و گشنیز و نمک در روغن داده
یخنی کرده شوربا را بپارچه کند زانده همه گوشت از قرنفل در روغن یکبار
داده بعد از آن یخنی جدا کرده شکر در شوربا آمیخته و سه لیمون
جوش دهند و یخنی و مصالح و زعفران ساییده در شوربا بیامیزند

و برنج را عرق لیمون داده در آب بجوش نموده در شوربا
بجنبه اندازند اما شوربا یک آب بالای برنج گرد برنج ها را
نمکین کنند داخل شوربا کرده چون تیار شود در روغن دهند
چون در لنگری کشند بادام و کشمش در روغن بریان
کرده بر پولاو بریزند تحفه نسخه پولاو معابد از گوشت یکمن آثار
برنج یک آثار زعفران دو ماشه روغن نیم آثار دارچینی دو ماشه
الاچی دو ماشه شکر چینی نیم آثار لیمون چهار عدد قرنفل دو دری
بادام نیم پاو کشمش نیم پاو خوبانی پاو آثار ادرک دو دام
گشنیز و دو دام نمک دو دام اول گوشت را پیاز و ادرک
و گشنیز و نمک داده روغن داده یخنی کنند شوربا در پارچه کرده
از قرنفل یکبار داده یخنی از شوربا جدا کرده شوربا شیره شکر
کرده و شیره لیمون سه آمیخته و پارچه یخنی دو حصه روغن و
زعفران و نصف مصالح درست و میوه همه شیره مذکور بجا نموده
بر آتش نهند که جوش خورد تا که شیره در گوشت خشک
شود اندک آب با لیمون داده برنج را در آب جوش

داده در شوربه مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در
دیگچه دیگر انداخته بولانی دم کنند جزات و نمک انداخته
بکباره دهند و از بالا روغن تابچه اندازند چوب در انگاری کشند
پخته رامعه لعاب سبزه بر بولانی نهند اگر لعابدار خواهند چون
سبزه در گوشت خشک شود و اندک آب باید نمک لیمون
داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گوشت مو مصالحه درست که از
نموده بالا یخنی مذکور انداخته باد بهری دم و بر سر الغاره ها بالا
هر چهار طرف آتش الغارها جلد کنند و زیر دیگ آتش کم کنند
برنج از زیر تر شیرین شود و از بالا نکسی ماند اگر چاشنی دار خواهند
موافق نیم بولانی بکنند شکر چینی آثار لیمون نیم آثار

بخش لعابدار بولانی و نیم بادام و یخنی ... برنج دو آثار گوشت
حلوان دو نیم آثار گوشت پیه جیس یک آثار روغن زر و
سیر نیم پاو قرنفل دو درم دارچینی یک درم فلفل یک درم
زیره سیاه یک درم پسته نیم پاو بادام پاو پیاز رنگ نیم پاو آثار
ادرک سه دام پیاز خشک پاو انار سیر خشک دو دام
لیمون نیم پاو

41

لیمون نیم پاو جزات یک آثار الایچی یک درم یخنی بهه هفت آثار اول
گوشت به دستور یخنی کرده از جدا نموده و شوربه را با جزات آمیخته
از پارچه کنند و آنده بلبو برنج و شیر و بادام سه دام را لعاب نموده
در شوربه بیابمیرد از قرنفل در روغن پیاز داده مو گوشت بگوش
داده یخنی را باز جدا کنند و در دیگچه زیره انداخته گوشت را نه پسته
مصالحه داده دو تا بادام ها را در روغن بریان کرده لعاب سائیده
بر ته یخنی اندازند بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را
در آب نیم جوش نموده در شوربه مذکور پرورده بر ته انداخته بگوای
آتش داده دم کنند و از بالا در روغن بریان نموده پسته بادام کرده
دهند و از دیگدان برگیرند **بخش قبولی سوری گوشت یک آثار** قرنفل د
برنج یک آثار روغن نیم آثار دارچینی دو درم الایچی دو درم پیاز
فلفل ... بیار دو آثار ادرک یکدام گشنیز یکدام کشمش نیم پاو
نمک یکدام ادبی گوشت را به دستور یخنی نیم آثار پیاز و ادرک و گشنیز

ودر روغن دغ داده بجي كرده شوربه از پارچه جدا كرده انده از قرنفل
ودر روغن بگهار داده وپياز باقي را در همه روغن بريان كرده در روغن
جدا كرده نيم پياز بريان ونيم روغن وپارچه يخني باهم بر آتش نهند وته بالا نموده
بادام را در روغن بريان نموده ... سائيده اندازند چون لعاب
خشك شود مصالحه وزيره بر گوشت مذكور انداخته برنج را نيم جوش كرده
در شوربه معه پياز مذكور وبرنج را انداز كرده بر سر گوشت انداخته بادگيري
آتش داده دم كنند واز بالا روغن انداخته از ديگدان بر گيرند
يخني قبولي اسلام خاني برنج پنج آثار سير يك آثار شير گاو سه آثار
گوشت حلوان پنج آثار نخود چنس دو آثار روغن زرد نمك ... آثار وبگهار
قرنفل يك دري دارچيني يك دري الاچي يك دري زيره سياه يك دري
فلفل يك دري نمك يكنيم پاو پياز خشك نيم پاو سير يكدام جزرات
ودو نيم پاو همه چهارده آثار اول گوشت را در روغن وپياز وادرك
وسير يكدام داده يخني كنند وشوربه از پارچه گذرانيده از قرنفل در روغن
بگهار داده اندك نه وبالا كنند بعد از آن جزرات انداخته گداز

كنند چون لعاب اندك بماند وگوشت گداز شود نيم مصالحه سائيده انداخته
وسير را در شير ماهي گاو چرب سائيده چون پخته شود انداخته وشوربه از
الاچي وسير بگهار داده از پارچه گذرانيده برنج را در آب جوش كرده
دور شوربه پرورده پارچه يخني را در ديگچه ديگر ته ليسنه پارچه با مصالحه وقرنفل
درست به نه داده بادگيري آتش داده وسير مذكور بجنه بر انداخته دم كنند
واز بالا روغن ... انداز واز ديگدان بر گيرند يخني اصلي پولاد
گوشت يك آثار برنج يك آثار روغن پاو آثار تمر هندي نيم آثار شكر چيني
نيم آثار دارچيني دو ماشه قرنفل يك دري ~~...~~ الاچي كبري
زيره سياه يك دري فلفل يك دري نمك يكنيم پاو پياز خشك نيم پاو
سير يكدام جزرات ودو نيم پاو همه چهارده آثار اول گوشت را در روغن
وپياز وادرك وسير يكدام داده يخني كرده شوربه را از پارچه گذرانده
از قرنفل در روغن بگهار داده اندك نه وبالا كنند بعد از آن جزرات
انداخته گداز كنند چون لعاب اندك بماند وگوشت گداز شود
نيم مصالحه سائيده اندازند ونگاه دارند وسير را در شير ماهي گاو

جوشانیده چون بخته شود اندازند وشوربه از الایچی و سیر یکبار داده

ازپارچه کدرانده برنج را در اب نیم جوش کرده در شوربه پرورده

پارچه یخنی را در دیگچه دیگر بسته پارچه با مصالح و فلفل درست بسته

داده پاو کهری آتش و سیر مدور بخته نیز انداخته دم کنند و از بالا

روغن باقی را اندازند و فرود آرند بکیدان پختن اینچی پولاو گوشت

یک آثار برنج یک آثار روغن پاو آثار مرغ هندی هم آثار شکر چینی

نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل چهار ماشه

پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام کشمش نیم پاو نمک یکدام

اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را جامه بیز نموده با یخنی یکبار داده

بعد از گوشت را جدا کرده مرغ هندی را در شوربه بمالند و شکر انداخته

از پارچه کدرانده یکجوش دهند و در دیگچه زیره انداخته یخنی را نه بسته

مصالح داده چهار تخته شوربه در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربه

خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده بر نه انداخته

یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاو دود

لیا

لنگری کشمش را در روغن بریان کرده بالا پولاو اندازند پختن

پاو انجان پولاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار پاو انجان

نمک یک آثار دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه الایچی سه ماشه فلفل

پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام زیره سیاه یکدرمی زعفران

تماشه نمک سه دام اول سه پاو گوشت را یخنی بدستور نموده

شوربه از پارچه کدرانده معه یخنی یکبار داده و پاو آثار گوشت قیمه کرده

در روغن و پیاز بریان یکبار داده و الجوش و نمک ... سیر داده

و بالا نموده اب دیگر انداخته کدار بمانید مصالح و زعفران انداخته و سفید

نموده پاو انجان را خالی کرده از نوک کارد سوراخ ها نموده نمک زنند

بعد از آن ... شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیاره و ران

کرده بار و در روغن نمک بریان نمایند که سرخ شوند قرنفل یکبار داده

و یک لیمون و اب و نمک انداخته چون اب خشک شود نگاه دارند برنج را

در آب هم جوش نموده در شوربه گذار نموده در دیگچه دیگر یخنی آن بسته و بادیان یخنی

ریزه داد و بالا مصالح داده برنج را انداخته تنگ هوای آتش داده دم

کنند و بالا روغن دهند چون در کفگیر کشند بادنجان را بالا گذارند

و اگر چاشنی دار کنند بعد از کهنا بادنجان چاشنی عقب اندازند

و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کنند نگاه دارند و چاشنی [illegible]

را در شوربه یخنی مسجه پلاو دم کنند شکر خفی نیم آثار لیمون نیم آثار نخود [illegible]

پلاو گوشت دو آثار برنج یک آثار روغن [illegible] پاو

دارچینی چهار ماشه قلفل یکیاک خوراب پاو آثار ادرک یکدام کشنیز

یکدام نمک چهار دام سیده نیم پاو بیضه مرغ پنج عدد زیره سیاه یکدام

اول هم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرک داده [illegible]

بعد از یک پهر جوانات [illegible] و در بیخدام روغن پیاز بریان کرده

گوشت را یکبار داده و کشنیز داده ته بالا کرده چون آب جوانات

دوانک

جک شود و گوشت گداز کرده دهیده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالح دو شقه [illegible] تا و

[illegible] کرده از روغن بریان کرده در کفگیر و روغن کباب [illegible] باقی گوشت را بیار و ادرک و

نستر و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در بیخدام روغن [illegible]

هم جوش کرده در شوربه آورده در دیگ انداخته یخنی آن بسته مصالح داده برنج انداخته

داده دم کنند و از بالا روغن [illegible] کرده در کباب [illegible] باقی بوده از بالا داده در دیگ [illegible]

[illegible] یخنی [illegible] گذارند اگر چاشنی دار خواهند [illegible] پلاو در روغن بریان [illegible] عقب اندازند در

نهند اگر چاشنی جذب شود روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی [illegible] شوربه پلاو دم کنند

شکر خفی [illegible] لیمون [illegible] پاو [illegible] پلاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم پاو [illegible] آثار

[illegible] پاو برای نمک یکدام دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه [illegible] ادرک

یکدام [illegible] پاو آثار شکر خفی نیم آثار کشنیز یکدام [illegible] نیم پاو زیره سیاه [illegible] اول تو

[illegible] یخنی کرده از قرنفل و روغن یکبار داده یخنی را جدا کرده [illegible] در شوربه [illegible] مانند

و شکر [illegible] گذرانده جوش دهند در یک [illegible] و در شوربه [illegible] نیک [illegible]

عرق لیمون اندازند و [illegible] روغن اندازند [illegible] را در آب هم جوش کرده در شوربه [illegible]

گذار کنند و در دیگ [illegible] یخنی [illegible] داده اندک شوربه [illegible] یخنی انداخته

[illegible] برنج ریزه انداخته و تنگ هوای آتش داده دم کنند

و از بالا روغن دهند چون در کفگیر کشند [illegible] در روغن بریان کرده بالا کنند

اگر چاشنی پلاو [illegible] دو بار [illegible] کنند [illegible] پلاو [illegible]

[illegible] دو آثار برنج [illegible] نمک [illegible] دارچینی [illegible] قرنفل [illegible] الاچی [illegible] دام

نیم پاو [illegible] پاو آثار ادرک نیم پاو قلفل یکیاک [illegible] نیم پاو خوراب پاو آثار [illegible]

زیره بادام اول حلوان را از آب گرم امله کرده شکم و ذخیره را خالی و نعم داده و فرو ... [illegible]
و ذخیره بعد از آن نمد نمد جدا کرده شوربه در جوالی بشوید و بعد شوربه یخنی کنند چون
نیم پخته جدا کرده در روغن و پیاز یکبار داده و بادام در روغن بریان نموده
کشمش ... و لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قرنفل دارچینی درست ... انداخته
گوشت را ... چون لعاب در یخنی اندازند جدا ... شود از دیگدان گیرند
و شوربه یخنی را در پارچه ... از قرنفل و دارچینی در ... یکبار داده یخنی را ...
... کرده قرنفل و دارچینی درست ... انداخته بولاو دم کنند ...
روغن دهند چون بولاو در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند علی یخنی بولاو
گوشت یک من برنج یک ... و زعفران ...
سوده دو ماشه دارچینی ... الاچی ... نیم ...
دو دانه ... بادام ... دو دام ... دو دام حلی ... گوشت خام
دو سیر ... یک دام ... سیاه ... اول گوشت یک ... شوربه یخنی کرده
از قرنفل ... یکبار داده ... شوربه جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت
را ... داده ... کرده ... شوربه یکبار کرده ... گوشت ... انداخته
یک ... آتش داده دم کنند ... گوشت ... کرده
دو پیاره ... بعد از آن ... یک ... دو دام ... اندازند
... گوشت خام ...
کنند ... مقدار ... زیاده ...
بریان کنند و باز قرنفل و روغن یکبار دهند و بادام بریان ...
اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب ... شود اندک ... اندازند
فرو گیرند چون بولاو در لنگری کشند ... بریان کرده ...
اندازند و اگر خاشخاش اندازند ... گوشت ...

بولاو دم کنند و ... خاشخاش همراه لعاب بادام ...
... ۴۵
... در روغن بیاید ...
... بولاو ...
معلوم بولاو گوشت یک ... برنج یک ... روغن ...
... بادام ... دارچینی ... قرنفل ...
پیاز ... یک دام ... دو دام ... سیاه
۴۶
... اول گوشت ... شوربه یخنی کرده از
نموده و شوربه را ... پارچه ...
و سیر و بادام ... لعاب نموده در شوربه ...
و قرنفل و روغن یکبار داده ... گوشت یک ...
زده ... را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته
گوشت را ... مصالحه داده دو دام بادام را در روغن بریان
... لعاب ... یخنی اندازند و بر آتش ... چون

لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در
شوربه مذکور پرورده برنج انداخته یک هوای آتش داده
دم کنند و از دیگدان برگیرند بحتی کیلامی پولاو و گوشت
یک آثار برنج یک آثار روغن نیم پاو دارچینی دو ماشه
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یک ماشه نمک پیاز پاو و انار
ادرک یکدام بادام نیم پاو و زعفران نیم ...
کشمش نیم آثار کشنیز دو دام نمک نیم دام زیره
سیاه یکدرم سبب اول گوشت را بدستور
... کرده اندک شوربه و زعفران
وسیر پاو انار در پارچه کرده ... برنج آمیخته
در نصف روغن ابزار قرنفل یکبار داده پارچه انداخته و نصف مصالحه ...
بادام روغن

بادام و روغن آمیخته بریان کرده سائیده لعاب برآورده اند ازین
گرجرات و گوشت خشک شده اندک نماند برنج را در آب نیم
جوش شده در شوربه باقی با قرنفل دارچینی و زیره آمیخته پرورده زیره
در دیگچه انداخته پولاو دم کنند و پیاز شبر ... و نهند و از بالا روغن اندازند
جوف پولاو در ... کنند بحتی را مع لعاب بالا فرو اندازند یا خشکه بی روغن
کیلامی کنند و پیاز و انار شیره در آن جوش برنج دهند بحتی بدستور مذکور کنند
و اگر نه دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه بحتی پرورده چون
جرات و لعاب بادام در دیگچه با گوشت خشک شود اندک نماند
برنج برنه داده بر ... اندک دم کنند بالای چهار طرف انگاره ها
جلد گذارند و زیر دیگچه شعله آتش بنهند و از بالا ... شبر و روغن ...
بحتی خشکه پولاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن از دو یکم پاو
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل ... نمک
پیاز پاو و انار ادرک یکدام بادام ... برنج ... کشنیز دو دام چربی نیم دام

نمک سه دام زیره سیاه یکدمری اول سه پاو گوشت را پیاز و ادرک
وغیره مدسور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده یکبار دهند و پاو آثار گوشت
را قیمه نموده و نیم پخت خام کرده و چربی بر آنچه از [illegible] بساید و
بیضه را جوش نموده قیمه را به بیضه طلا کنند در روغن بریان کنند و در
دیگچه بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه
گداز نموده ته داده یک هوای آتش داده دم کنند و بعد از آن
بیضه [illegible] در تو بالای برنج گذاشته از بالا روغن دهند اگر از آتش نشیند
دارچوب [illegible] چاشنی در شوربه آنچه برنج پرورده اندک زیره
چاشنی ریزه داده بیضه در روغن بریان نموده گوشت [illegible] گذاشته
آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج پرورده
دم کنند و روغن اندازند چون پولاو در لنگری کشند بیضه ها را
دو پیاره بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار یا بیضه در

روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و [illegible]

کرده نگاه دارند و پولاو دم کنند و دو پیاره نموده بالا نهند
بیضه شیرازی پولاو و گوشت یک آثار روغن در دیگچه ها
بیضه مرغ پنجعدد دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یکماشه پیاز پاو آثار ادرک یکعدد کشنیز دو دام جوز بانی دو دام
بادام دو دام کشمش دو دام پسته دو دام زیره سیاه یکدمری
اول گوشت را از پارچه گذرانده پاو گوشت یکبار [illegible] ده پاو گوشت
را جدا کرده در دیگچه ریزه داده یخنی بسته مصالح داده برنج
نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده ته گدازند و یک
هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پاو
آثار گوشت قیمه یک نموده در روغن بریان کرده

بگهار داده و آب و نمک و کشنیز انداخته بالا نموده
دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالح سائیده
دو پیازه اسفیده در طبق نه کشند از روی بیضه نرگس تخته [illegible]
نهند که پخته شود چون پلاو در لنگری کشند دو پیازه نرگسی
را بالای پلاو گذارند و اگر چاشنی تار بند نموده دو حصه
در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در نرگسی دهند شکر چینی
[illegible] از لیمون هم آثار نخین شیر و شکر پلاو گوشت یک آثار
برنج یک آثار روغن زرد نیم پاو دارچینی [illegible] ماشه الاچی
دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل دو ماشه نمک یک پاو پیاز نیم آثار
ادرک دو دام سیر دو آثار شکر چینی دو آثار کشمش پاو آثار
بادام پاو آثار شیر دو دام نمک یکدام اول گوشت را

بدستور یخنی نمک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و شیره [illegible]
را جوش کرده تا که سه پاو بماند برنج را نیم جوش کرده در شیر اندازند
و آتش دهند چون شیر خشک شود شوربه داده گذار کنند و یخنی در دیگچه
کرده مصالح داده برنج مذکور انداخته بالای آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و میوه را بریان نموده چون پلاو در لنگری کشند
بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند شکر در شوربه آمیخته پلاو دم کنند و اگر
[illegible] خواهند پارچه یخنی را از قرنفل بگهار داده اول شیر اندازند چون
شیر خشک شود کباب کشنیز و بادام در روغن بریان نموده کباب
سائیده و مصالح درست انداخته و برنج را نیم جوش کرده از شوربه
و مصالح پلاو داده دم کرده چون پلاو مذکور در لنگری کشند یخنی معه کباب
بالا گذارند نخین نغمه پلاو گوشت دو آثار روغن زرد یک آثار برنج
یک آثار دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل یکتا نمک کشمش پاو آثار
بادام پاو آثار پسته پاو آثار ادرک نیم پاو پیاز پاو آثار سفید نیم پاو [illegible]

مرغ یکعدد دو آثار نخود بریان دو دام کشنیز دو دام نمک یکدام زیره سیاه
یکدمری اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانیده
از قرنفل و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته لب مصالحه داده
برنج را در آب بجوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته
بگهوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت
را قیمه باریک کرده و یکدام روغن با پیاز بگهار داده آب گشنیز و نمک داده
دو پیاره سفید کنند پیاز و ادرک آمیخته در شکم [illegible] مصالح [illegible]
[illegible] نصف مرغ و آرد نخود بریان نموده جو کوب ساخته [illegible] شکمش در
شکم تو بی قیمه داده بمقدار نقمه بندد و در روغن بریان کرده دو دام
بادام را در روغن بریان نموده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در
یکدام روغن از قرنفل بگهار داده کوفتی قیمه گوشت مذکور معه لعاب بالای [illegible]
گذارند یخنی کدو پلاو گوشت یک آثار و یک پاو برنج نیم آثار روغن [illegible]
و نیم آثار کدو یکعدد دارچینی سه ماشه الاچی [illegible] ماشه قرنفل [illegible] ماشه فلفل [illegible]

زعفران یکماشه آب پاو و آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام نمک چهار دام زیره سیاه
یکدمری لیمون یکعدد اول گوشت [illegible] پاو را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانیده
با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته بسته مصالحه داده برنج را
در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته
بگهوای آتش داده دم نموده و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت
قیمه نموده دو پیاره سفید ساخته کدو را از میان خالی کرده و از نوک
کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالح و زعفران مالیده در روغن بریان
کرده دو پیاره را عرق لیمون داده و زعفران و مصالح سوده آمیخته [illegible] داده
در کدو پر کرده مار در روغن بریان نموده چون پلاو در لنگری کشند [illegible]
بالا گذارند یخنی [illegible] پلاو گوشت دو آثار برنج یک آثار روغن [illegible]
یک آثار دارچینی چهار ماشه الاچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل دو [illegible]
کشنیز پاو آثار بادام پاو آثار پیاز پاو آثار کشمش دو دام [illegible] نیم :
نصف مرغ عدد ادرک نیم پاو نمک یکدام زیره سیاه یکدمری

اول نیمه گوشت را مشتوی کرده در برنج گدرانده یکبار داده در دیگچه
ریزه ریزه یخنی تا یک پاره بمصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده که شوربه
گداز ساخته بر ان انداخته یک جوش هوای آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند
و نیمه گوشت ماهی را قیمه کرده و باریک نموده در بادام روغن پیاز یکبار داده
دو پیاره سفید چنگ کنند و از نمک آب بیند و سفید بیضه مرغ و سپیده انجنه
مخمر کنند و پوری باریک بیارند و بادام بریان نموده جو کوب کرده و کشمش [illegible] را
در شکم دو پوری داده از چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالا
پلاو گذارند و از دیگدان بگیرند. یخنی لنبه پلاو گوشت یک آثار برنج
یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی سه پاو ادرک یکدام فلفل یکپا یک
انبه جام یک آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه پیاز پا و آثار گشنیز یکدام
نیم پاو مغز بادام نیم پاو کشمش نیم پاو نمک یکدام زیره سیاه یکدمری اول
گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده بعده گوشت یکبار داده پارچه های
گوشت از شوربه جدا کرده نگاه دارند و نصف لنبه را در شوربه انداخته گداز کنند
و از دست بمالند و از پارچه گذرانده شکر را شیره کرده نصف لنبه را در او
کرده در آب جوش نموده در شیره شکر گداز کرده از شیره گدا...
بهم ده

٥٠

ششیره و در شوربه یخنی ها بیرند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده
ریزه را در دیگچه یخنی یخنی را با شیره بمصالح انداخته دو فتاش شوربه ششیره انداخته
بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک جوش هوای آتش داده
دم کنند و از بالا روغن دهند پلاو در بشکری کشند نور انبه شیرین مذکور
بالای پلاو نهند و میوه را در روغن طلا نموده یعنی بریان چهار پاره کرده بالا
بنهند. یخنی انناس پلاو انناس یکم آثار گوشت یک آثار روغن یکم پاو
برنج یک آثار شکر چینی سه پاو لیمون پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل ده ماشه
الاچی دو ماشه پیاز پا و آثار ادرک یکدام گشنیز یکدام نمک یکدام
زیره سیاه دو دمری اول در دیگچه آب انداخته و بالا کهارچه پاس
نهند و بالای آن پارچه ها انناس را از نوک کارد سوراخها کرده
بر کهارچه های مذکور نهاده جوش دهند نیم آثار انناس را
در همون آب ششیره با شکر نموده در ششیره گداز کنند و بعده
ششیره اندک نگاه دارند و گوشت را پیاز و ادرک و نمک
و گشنیز داده در روغن بیز داده یخنی کرده شوربه را از پارچه

گدازانده همه گوشت از قرنفل و روغن یکبار داده در

دیگچه دیگر ریخته گوشت را انداخته و مصالحه داده و شیره باقی را

در شوربه یخنی بیامیزد و نمک آنقدر که باقی مانده اند عرق پرورده

در شوربه اندازند و دو دو قاشق یخنی شوربه نزد یخنی انداخته بر آتش نهند

که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گدار

کرده بر سر گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

چون پلاو در پختگی گشته پارچه اینها مع شیره بالا نهند

نسخه کیله پلاو و گوشت یکنیم آثار برنج یک آثار روغن زرد نیم آثار

کیله نیم پخته ده عدد دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه

نیم آثار لیمون نیم آثار ادرک دو دام نمک یکدام کشنیز یکدام زیره سیاه

یکدیری اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گدرانده از قرنفل

در روغن همه گوشت یکبار داده در دیگچه دیگر ریخته گوشت را

نهد بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیمون را جا

نموده

نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چون شیره

جذب شود و در باقی شیره چاشنی یکبار کرده بر بیده ترکرده

نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گذار نموده

بر سر یخنی انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

و کیله همه چاشنی پلاو دهند نسخه نارنگی پلاو گوشت یکنیم آثار برنج

یک آثار روغن سه آثار زعفران یک ماشه شنگرف دارچینی چهار ماشه

قرنفل چهار ماشه الاچی چهار ماشه شکر چینی سه پاو فلفل یک تانک لیمون

سه پاو بیضه مرغ یکعدد پیاز نیم آثار ادرک دو دام پاو دام دو نیم دام

کشمش دو نیم دام پسته دو نیم دام ارد نخود بریان یکدام نمک دو دام

زیره سیاه یکدیری اول نیم آثار گوشت را لخت نموده مصالح بیا نموده

پیاز بریده و از سنگ سابیده آرد نخود بریان و سفیدی بیضه و ادرک

روغن و پیاز و ادرک داده بعرق نمک لیمون آمیخته لت کنند

پوری ساخته و میوه را در شکم پوری داده صورت نارنگی بندد

و از بخار آب گرم سخت نموده در روغن بریان نموده و پاو آثار

شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکسان کرده
می اندازند که رنگ کبود چون چاشنی خشک شود یک اثار گوشت را
سپستو یخنی کرده شوربه از پارچه گذارند معه گوشت از قرنفل و روغن
بگهار داده نیم اثار شیره شکر در شوربه انداخته و در دیگچه زیره ریخته
گوشت را بسته مصالحه داده و دم قاشق شوربه بیرون انداخته
بر آتش نهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد از آن برنج را شستشو
نیم جوش نموده در شوربه گذار کرده بر ته یخنی انداخته پاو لهری ا
داده دم کنند از بالا روغن دهند چون پلاو در لنگری کشند
نارنگی یا لیلا گذارند نسخه سموسه پلاو گوشت یکنیم اثار برنج یک اثار
روغن یک دو سه پاو دارچینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه [illegible] مرغ یکعدد
فلفل یک تانک برگ تنبول [illegible] و هیچ ورق پیاز نیم اثار [illegible] نیم پاو
ادرک [illegible] دام آرد نخود بریان ده دام کشنیز ده دام زیره سیاه
یکدمری نمک چهار دام اول گوشت را پیاز و غیره داده یخنی کرده

52

از پارچه گذارند معه پارچه گوشت [illegible] از قرنفل و روغن بگهار داده در دیگچه زیره
ریخته یخنی را بسته مصالح داده برنج را نیم جوش نموده در شوربه گذار
کرده بر ته انداخته یک بوای آتش داده دم کشند از بالا روغن دهند
نیم اثار گوشت را قیمه کرده نیم یخت نموده پیاز و ادرک و مصالح داده
از سنگ [illegible] نخود در سفیدی بیضه در میده داخل کرده از اند
روغن و پیاز [illegible] داده در طبق پوری بقدر پان باریک سازند
و بالای آن پان گذارند و بالا [illegible] قیمه ساخته بر دو پان نهند همین طرق
ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد از آن در روغن دیگچه صافی [illegible] بسته
در صافی سموسه ها را نهاده که بخار [illegible] در دیگچه آتش کنند که سموسه
سخت شود بعد از آن سموسه را از طرف [illegible] نگاه [illegible] کشیده و بطرف
درست نگاه دارند که ورق جدا نگردد و برگ تنبول را از میان دور سازند
و در روغن بریان کنند چون پلاو در لنگری کشند سموسه ها را بالا نهاده
بکار برند اگر چاشنی خواهند سموسه را در روغن بریان کرده در
چاشنی اندازند و بر آتش نهند که چاشنی در سموسه ها خشک شود

ونیم آثار در شوربه نخودی انداخته پلاو دم کنند لیمون سه پاو شکر چینی سه پاو

همچنین شوله پلاو گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن نیم آثار دارچینی

چهار ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل گرد هر کدام چهار پاو آثار

ادرک دو دام نخود چهار پاو آثار شلغم پاو آثار زردک پاو آثار پیاز نمک

نیم آثار گشنیز پاو آثار نمک سه دام گشنیز خشک هر کدام دال مونگ

و نخود و غیره هر سه پاو اول گوشت را پارچه کرده در روغن

پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال انداخته اندک ته بالا کنند

گشنیز اندازند بعد از آن موافق شوربه پلاو دو آب دهند

چو نیند رو غیره و ادرک انداخته گداز نموده گوشت و چون [illegible]

از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه کند انداخته گوشت [illegible] قرنفل

و در روغن بگهار داده و در دیگچه زیره ریخته [illegible] هر کدام و گوشت

مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده شوربه دارچینی

ساییده انداخته و برنج را که از ساخته ته گوشت انداخته و بالایی

برنج چو نیند رو غیره و ساگ گشنیز سبز داده یک هوای آتش داده

دم

دم کنند و از بالا روغن دهند همچنین [illegible] پلاو گوشت یک و نیم آثار ساگ

سبز و اینک ونیم آثار برنج یک آثار روغن دو نیم پاو دارچینی سه ماشه الایچی

سه ماشه قرنفل سه ماشه فلفل گرد یک تانک پیاز نیم آثار ادرک دو دام گشنیز

هر کدام نمک سه دام زیره بگدری امل گوشت را دستور نخودی کرده شوربه

را گذرانده [illegible] پارچه ها از قرنفل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیمه

نموده شسته در پارچه انداخته تا آنکه عرق سبز او در آید در شوربه در دیگچه

زیره ریخته گوشت را نه بسته مصالحه داده و پاو آثار ساگ [illegible]

نهند و برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه [illegible] ساگ [illegible]

که از ساخته بالای آن انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن

دهند همچنین کتره گوشت یک آثار برنج یک آثار روغن [illegible]

دارچینی سه ماشه قرنفل سه ماشه الایچی سه ماشه فلفل گرد یک تانک

[illegible] دام [illegible] دام ملائی پاو آثار شکر چینی پاو آثار لیمو پاو آثار

زعفران یک ماشه [illegible] هر کدام [illegible] یک ماشه [illegible] یک آثار

ادرک هر کدام گشنیز هر کدام نمک چهار دام زیره سیاه بگدری امل گو

بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده همه گوشت یکبار داده و برنج را
در آب هم جوش کرده در شوربه مع مصالحه پرورده پاو آثار برنج در آب
هم جوش کرده در شوربه پرورده نیم دام شکر و نیم دام لیمو نیز آب حاصل شده و زعفران
بیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله کلی کرده اندک روغن دهند و
و پاو آثار برنج را از نیم دام شکر و لیمو حاصل شده کرده سیاری را
سوخته و زعفران در واسجه رنگ سبز کرده برنج سبز یکی نموده
در این رنگ کرده در پیاله کلی کرده اندک روغن دهند و پاو
آثار برنج را نیم دام شکر انچه در شکر فته رنگ سرخ در
پیاله کلی نموده اندک روغن و وزن شکر در هر پیاله وزن
نیم دام و وزن لیمو سه نیم وزن نیم دام عالمگیری که موجب این
وزن موافق وشته پیاله پوری میشود و دیگچه به همه یخنی را
به نسبت مصالحه داده برنج مانی مرتبه انداخته یک هوای آتش
داده هر چهار پیاله رنگی ملا پولاو ها دم کنند و از بالا روغن
دهند و اگر برنج را از آب هم جوش نموده در شوربه یخنی برو
چهار

۵۴
چهار رنگ کنند و مرتبه یخنی جدا جدا انداخته یک هوای آتش داده
پولاو دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یک جا نموده در رکابی
کشند پولاو زرد نیم پخت نحیین مقشر پولاو گوشت یک آثار برنج یک آثار
روغن یک پاو دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
فلفل یکبار نمک بیار پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام دال نخود یک
ستمه پاو آثار نمک ... دام زیره سیاه یکدیری اول گوشت را
بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده همه گوشت یکبار داده
در دیگچه زیره یخنی را بنسبه مصالحه داده نیم وزن دال
مرتبه انداز ... و نیم وزن دال با برنج در آب هم جوش کرده در شوربه
گذرانده مرتبه یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و در رکابی کشند نحیین بورانی پولاو گوشت یک آثار

گوشت یک نیم آثار روغن ادیم آثار زعفران یک ماشه دارچینی
دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه پیاز پاو آثار ادرک
یکدام گشنیز یکدام بادنجان نیم آثار جغرات چکیده یک آثار فلفل
یک تانک نمک سه دام زیره سیاه یکدمری اول یک آثار گوشت را
بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه گذرانده معه یخنی یکبار داده
در دیگچه زیره ریخته گوشت را نشسته مصالحه داده برنج را در آب
نیم جوش نموده در شوربه گذرانیده بر آن گذاشته یک احوالی
آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاو آثار گوشت را
قیمه کرده در روغن و پیاز یکبار داده گشنیز نمک و آب داده
دو پیازه خشک بر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده
نمک زده در بادنجان قیمه پر کرده و پاو آثار گوشت را
پاچهی بریده در روغن و پیاز یکبار داده ته و بالا نموده
اب

اب و نمک و گشنیز و بادنجان مذکور اندازند و دو پیازه
۵۵
سفید تر مصالح نموده چون پلاو در پتیلی کشند بادنجان
را معه دو پیازه بالا نهند و جغرات را بلیمو برنج و گشنیز سائیده
اینچه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن یکبار داده بالای همه اندازند
و زعفران سائیده بر زنند یخنی کهچری پلاو گوشت یک آثار
کهچری مونگ یک آثار روغن نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه فلفل یک ماشه گشنیز یکدام پیاز پاو آثار ادرک یکدام
نمک سه دام زیره سیاه یکدمری اول در روغن پیاز بریان
نموده پارچهای گوشت را یکبار داده گشنیز نمک و آب داده
ته بالا کرده آب از آن نشاده انداخته یخنی کرده از شوربه گذرانده
از قرنفل در روغن معه گوشت یکبار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را
نشسته مصالحه داده کهچری را در روغن بریان کرده در شوربه گذار

نموده نزنه نخی انداخته یک جوش آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند در
انواع پختن کهبه های و کبابهای و یخنی ها اول پختن نوع
نارنگی کوبلا برنج یک آثار کوبلا ده عدد شکر نیم آثار روغن
یک آثار دارچینی دو ماشه زعفران دو ماشه برنج را
در آب تر کرده تا دو پاس تحمل کنند بعد کوبلا را خام در
کنند زعفران و دارچینی سائیده در برنج آمیخته برنج را در
کوبلا نه دهند و بالای برنج دهند و باز برنج دهند و باز شکر دهند
چون نیم پخته کوبلا پر شود از بالا کوبلا نشره کوبلا دهند و
دهن ابرا از پوست همان بند کنند و در روغن برانش
نرم داده بریان کنند پختن کهبه کوبلا شکر شیر نموده
زرشک کوبلا و دارچینی زعفران نموده بساهم بند اندک روغن تا
دهد

دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده و دو شیره بر ورده در کوبلا پر کرده
دهن او از پوست همان بند کرده و در روغن بریان کنند پختن کهبه گوشت
پلیاو آثار برنج پاو آثار روغن آثار زعفران یک ماشه دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یک تانک پیاز دو دام ادرک یک دام گشنیز یک دام
اول گوشت را بمقدار نخود پارچه نموده نمک و روغن ادرک دهی همه
و پیاز یک دام و گشنیز و تمام مصالح داده برنج را از آب و نمک نشسته برنگ
زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را درهم کرده اسکنبه را
صاف کرده زعفران نموده رنگ کرده گوشت و برنج را در آن پر کرده
و در روغن بریان کنند اندک آب داده باشند و از بیرون
سوراخها کرده باشند چون [illegible] شود در کرند پختن کهبه کجری گوشت
نیم آثار برنج پاو آثار دال مونگ مقشر پاو آثار روغن نیم آثار زعفران
یک ماشه دارچینی دو ماشه الاچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه فلفل یک تانک
گشنیز یک دام پیاز نیم پاو ادرک یک دام نمک سه دام دهند پس یک آثار

گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن کهبار داده آب
و نمک و کشنیز داده دو پیازه کنند کچری را در آب نیم جوش کرده
در دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته سائیده در نیم کچه
و دو هندس را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده
نمک شسته با نمک تواق مالیده در روغن نیم بریان دو پیازه
کچری در رو پر کرده و دهن هندس را بند نموده بالای هندس
مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریقی که او جهر بیرون
ببرند تا که پخته شود یخنی یخنی با قسم یخنی یخنی ساده گوشت
پلاو یک آثار روغن پاو پاو آثار ادرک یکدام دو ماشه دارچینی
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه جوز دو آثار کشنیز نیم پاو
نود نیم یکدام نمک دو دام اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز
و نمک دارچینی و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده گوشت
از قرنفل و

57
از قرنفل و روغن کهبار داده بعد از ین گوشت را از شوربه جدا کرده
باز در روغن و پیاز کهبار داده و قرنفل و دارچینی درست اندازند
و کشنیز را لعاب از شوربه سائیده اندازند و در شوربه چون روغن
بیاید و لعاب در گوشت [illegible] را از پارچه گذرانده
و یخنی را در خوان [illegible] یخنی یخنی پلاو گوشت یک آثار
روغن یک آثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه
مصری [illegible] پیاز پاو آثار ادرک یکدام خوان دو آثار
کشنیز نیم پاو [illegible] نیم پاو نمک دو دام اول گوشت را
پارچه نموده پیاز و ادرک و کشنیز داده و در روغن یخنی
تنک [illegible] کرده در روغن پیاز بریان نموده [illegible] گوشت و شوربه
کهبار داده و شوربه را از پارچه گذرانده از شوربه [illegible] را
[illegible] نموده بعد از ان مصالحه سائیده و [illegible]
[illegible] پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن بریان نموده بعد از ان

در شوربا باقی یخنی را آنچه از قرنفل یکبار داده و قرنفل و دارچینی
درست اندازند و لعاب کشنیز و بادام سائیده و پودینه
انداخته چون لعاب خشک شود در روغن بیابد از دیگدان
برگیرند و از جوات و ورق ادرک و نمک داده در روغن
پیاز بریان کرده یکبار داده کشنیز و نمک و آب انداخته
دو سه بازه کرده و آب موافق نگاه داره قرنفل و دارچینی
درست انداخته نگاه دارند و باز شوربه را از پارچه گذرانیده
از قرنفل و روغن یکبار داده بعد از آن از آن اندک شوربه میده
را مثل شهد نموده مصالحه آنچه بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده
در روغن بریان کرده بعد از آن از شوربه باقی از قرنفل یکبار
داده مصالحه انداخته به دستور مذکور بپزند باب یخنی آشتکنه
گوشت یک آثار روغن پاو آثار دارچینی یک ماشه قرنفل یک ماشه

الاچی یک ماشه ادرک یکدام نان بورانی یک آثار نمک سه دام
اول گوشت را به دستور یخنی کرده از قرنفل و روغن یکبار داده یخنی را
تراشیده در کفگیری کشند و حلقه پیاز خام و برچه های نان اندازند
و از بالا روغن داغ کرده اندازند باب یخنی توبهار گوشت یک آثار
روغن پاو آثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه پیاز نیم آثار جغرات سه آثار
ادرک یکدام گشنیز یکدام نان روغنی یک آثار نمک دو دام اول
گوشت را به دستور یخنی کرده شوربه و جغرات درهم نموده و از پارچه گذرانیده
و پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات
را از قرنفل یکبار دهند و بلور برنج سائیده در جغرات آمیخته چون خوب
جوشش شود باز یکبار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق
تراشیده و نان مصه نموده در جغرات مذکور پیاز بریان اندازند
چون جغرات خشک شود اندک بجوشانند روغن و مصالحه داده برگیرند
باب یخنی نوع دیگر گوشت یک آثار شکر چینی نیم آثار روغن پاو آثار
دارچینی دو ماشه الاچی چهار ماشه پیاز پاو آثار ادرک یکدام

جغرات دو آثار کشنیز نیم پاو پودینه یکدام نمک دو دام اول
گوشت را پارچه کرده بروغن و پیاز یکجا داده نمک وغیره
انداخته بدستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده
از قرنفل و روغن بگهار داده شوربه مع گوشت و لعاب کشنیز و پودینه
انداخته چون خشک شده بروغن آید جغرات اندازند
یخنی کباب ماهی قسم بعضی یخنی کباب و بجای گوشت یک آثار
بیضه مرغ نیمه پخته در روغن یک آثار دارچینی چهار ماشه
قرنفل چهار ماشه الاچی چهار ماشه فلفل هم دام زعفران دو ماشه
پیاز پاو آثار ادرک دو دام نمک پاوبر یکدام جغرات پاو آثار
کشنیز چهار دام نمک چهار دام اول گوشت را پارچه پارچه ها دامی نموده
عرق ادرک و جغرات داده مالند و در روغن پیاز بریان کرده
بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته بالا
کرده چون آب خشک شود و گداز شود و یکچه از مصالح سائیده
اندازند و دو پیازه کنند نگاه دارند و بیضه ها را آکر پوست نموده پوست

دو پیاز

دور کرده از کارد بیضه ها را از میان دو پاره کنند اندک اندک سفیدی
از نوک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و
دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بدین دستور بر سیخ کرده بر پارچه های
گوشت زعفران سوده مالند و بر پارچه های پیاز بهار و مالند و نمک آورده
بر پارچه های بیضه مصالح سائیده مالند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک
ادرک آب دهند تا نرم شود   یخنی تکیه کباب ماهی ماهی یک آثار
روغن نیم پاو دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل چهار ماشه قرنفل
چهار ماشه جغرات پاو آثار پیاز نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام
بادیان دو دام نیل کنجد دو دام سیس نیم پاو زیره سیاه دو دام نمک
دو دام اول ماهی را یک ته ورق ورق نموده از نیل بشویند بعد
دو آن از بادیان و زیره بشویند بعد از آن از سیس بشویند بعد از جغرات
بشویند آب ادرک و نمک زنند بعد از آن مصالح و اندک
جغرات مالیده چربی بدین طریق تکیه ورق ورق نموده
تکیه های و تکیه چربی ته بته در سیخ کنند و چهار کباج هر چهار
طرف بسته آتش زگالی بریان کنند و با لعاب جغرات

و روغن اندک آب میداده باشند چون تیار شود در روغن
داده برگیرند کوفته ماهی ماهی یک آثار روغن یک نیم پاو و دار چینی
دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یکماشا نمک کشنیز
یکدام پیاز هیچی مونگ دو دام دانه خشخاش سائیده دو دام آرد
نخود بریان دو دام خجرات پاو آثار بریان نموده یکدام سفیدی بیضه
دو عدد تیل کنجد دو دام بادیان دو دام زیره سیاه دو دام برنج نخود
خام نیم پاو نمک دو دام اول ماهی را صاف کرده بشویند بعد از آن
نمک مالیده دو گهری توقف کرده بشویند بعد از آن از آب پاو دار
و زیره بشویند پس از این به آرد نخود خام خام بشویند باز خجرات
مالیده دو گهری توقف کرده باز بشویند بعد از این گوشت ماهی را
از خار پاک کنند که خار در وی نماند کوفته قیمه کرده در روغن پیاز
بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده و بپاره کرده برآرند و از
کار و کوفته باریک کنند و هیچی مونگ و خشخاش و آرد نخود بریان
کرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا دو چهار ام قیمه گوشت خام و خجرات
و قیمه ادرک و پیاز و جمیع مصالح داده با قیمه گوشت خام یک
کوفته یک ان کنند بطرز خمیر خاگینه در روغن پاو آثار در پاتیله اندازند
داو لی ...

و بعد بر سر گوشت ماهی هم آتش زکال دهند و باهان پاتیله آتش زکال دهند
و اگر در کراهی پخت نمایند با کفگیر بادبان ته اندازند و چمچ مثل کوفته
سخت کنند و اگر چاشنی خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریان نموده
هم روغن در پاتیله چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود
بجنس ماهی کباب ماهی یک آثار روغن پاو آثار خجرات نیم آثار دار چینی
دو ماشه الایچی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه زعفران یکماشه فلفل
یکماشا نمک کشمش نیم پاو گوشت پاو آثار پیاز پاو آثار ادرک دو دام
کشنیز نیم پاو بادیان دو دام زیره سیاه دو دام برنج نخود نیم پاو
تیل کنجد دو دام نمک دو دام اول ماهی را صاف کرده از نوک
کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده دو گهری توقف کنند
باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد از این خجرات مالیده دو گهری
داشته باز از پس بشویند بعد از این نمک و آب ادرک و پیاز کوفته
مالند و مصالح دهند و در روغن پیاز بریان کرده قیمه گوشت را بگهار دهند
با نمک و کشنیز و پیاز نموده در روغن پیاز بریان کرده اندک
خجرات و کشمش و مصالح و قیمه ادرک و پیاز آمیخته و بگهار نموده

در شکمهای پر کنند و شکم بردوزند و بالای ماهی زعفران مالند و در سیخ
کشیده از آماج استوار نموده بریان کنند لعاب جغرات و روغن
وقت بریان کردن باهم میداده باشند بطریق تکیه لعاب چون
تیار شود برگیرند بخش قلاچی کباب گوشت یک اثار
روغن یک پاو اثار میده نیم پاو دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قلفل
یک ماشه نمک قرنفل دو ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام جغرات
یک پاو اثار کشنیز یکدام بیضه مرغ ده عدد نمک دو دام اول
گوشت را بدستور پارچه طلاق تکیه کباب کرده نمک و عرق
ادرک زنند بعد از آن جغرات آمیخته و پیاز در یکدام روغن بریان
کرده گوشت را مع جغرات بگهار داده بر بالا کرده چون آب
جغرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گذار دهند
چون گداز شود و شوربه اندک ماند شوربه را از پارچه گوشت رانده
میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه را و مصالح
نمک آمیخته بر پارچه‌های گوشت طلا کرده در روغن بریان کنند
اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده کباب بریان کرده
مواد [illegible]

٦١

معه روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی خوب شود
چون بروغن آید از دیگدان برگیرند لیموی یک پاو اثار شکر چینی یک پاو اثار
کباب بیضه مرغ بیضه مرغ ده عدد گوشت نیم پاو اثار روغن نیم پاو
دارچینی یک ماشه الاچی یک ماشه قرنفل یک ماشه قلفل یک ماشه نمک معه بادام
یکدام پیاز نیم پاو ادرک یکدام کشنیز یکدام جغرات نیم پاو نمک دو دام
اول بیضه را قدری سوراخ کرده مغز برآورده در پیاله کنند همه مصالح سوده
و پیاز و ادرک را قیمه باریک نموده با مغز بیضه مذکور خوب لت کنند
باز در بیضه‌ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش دهند
باز از بخارات گرم بپزند تا بند بطوری که آب در میان بیضه‌ها نرسد
چون خوب مغز بیضه قایم شود در سیخ کشند از نوک کارد یا سوزن تنگ
سوراخها کنند و گوشت و موازنه مذکور را یکجی لعاب نموده لعاب
با لعاب بادام بریان نموده برآرند و جغرات اندک مایده
آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش نگاه کنند آهسته آهسته
کباب لعاب مسطور بالا میداده باشند تا پخته تیار شود
بخش کوفته کباب شامی گوشت یک اثار روغن زرد یک نیم پاو
دو ماشه الاچی دو ماشه قلفل یک ماشه نمک بیضه مرغ یک عدد پیاز پاو

نمک خام است یکدام چربی بر یکدام جغرات نیم پاو قیمه گوشت
خام نیم پاو پاو نان بریان کرده سوده یکدام ارد نخود بریان یکدام
نمک یکنیم پاو اول گوشت را قیمه کرده در اندک روغن
پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و گشنیز انداخته
دوباره خشک نموده قیمه پیاز و ادرک و قیمه چربی بر آن
قیمه گوشت خام این جمله یکجا کرده و ارد نخود بریان و ارد و نان و پیاز
آمیخته باید مصالح سوده و جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یکجا
بسته در روغن بریان کنند نسخهٔ کباب گوشت نمک انار
روغن نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل گرد یک
پیاز نیم پاو ادرک یکدام گشنیز یکدام جغرات پاو انار نمک یکنیم
دام اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کارد یک رو
کوفته نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده و مصالح سوده
اندک جغرات و اندک روغن آمیخته و بگهار داده و بر سیخ
کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در
روغن مصالح میداده باشند چون تیار شود روغن داده
از آتش

از آتش برگیرند اگر اندک قیمه و پیاز در روغن بریان کرده و اندک
قیمه ابنه بر دو را مصالح آمیخته و بگهار داده در پرچه‌های نهاده بطرز
پلیته پیچیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را اندک باید
آمیخته و قرنفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده باشند
کباب قبلی شود نسخهٔ کباب خاصه که حلی ترم میشود و نازک گوشت
یک آثار چربی ده ماشه دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه قرنفل
دو ماشه کبابچینی چهار ماشه جغرات چهارم پاو و آب پیاز یکدام آمیخته
ادرک یکدام آمیخته گشنیز بریان یکدام فلفل گرد یک نمک یکنیم دام آب لیمو
دو عدد روغن یکدام اول گوشت را پارچه کلان نموده نمک داده
بر سیخ کشند و بر آتش انگار کباب سازند چون آب کباب خشک شده باشد
کباب از سیخ برگیرند و دو آورده همه مصالح سوده در جغرات آمیخته
و هر دو آب با جغرات یکسان کرده با یکدیگر مخلوط کرده در پاو سیر
تا یک پاس توقف نمایند بعد از آن بر سیخ کشند و از سیمان خام

چیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمون و روغن یکسان کرده
در چکوب قدری پارچه بسته کباب میداده باشند هر گاه که خشک شود
از سر گیرند تا که پخته شود وقت بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با حوائج
که در روکمات باقی مانده اند همه را بر کباب لیپ کرده باشند که لذیذ شوند
بحین مرغ کباب مرغ یک قطعه گوشت پاو آثار روغن نیم پاو دارچینی
دو ماشه قرنفل سه ماشه الاچی دو ماشه فلفل یک تانک پیاز نیم پاو ادرک نیم یکدام
گشنیز یکدام حوائج پاو آثار نمک یکنیم دام اول گوشت قیمه کرده در روغن
پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و گشنیز انداخته دو بیاره خشک
ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک بیاز داده همانند قیمه گوشت مذکور را
نیم مصالح آمیخته بگهار داده در شکم مرغ پر نموده دو جه بر سیخ بسته
مصالح سوده با حوائج آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدری حوائج و مصالحه
در روغن داده وقت نمودن بالای کباب نهد چون تیار شود
ادیم

روغن داده برگیرند و بکار برند بحین شامی کباب گوشت یک آثار
روغن پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یک تانک
پیاز نیم پاو ادرک یکدام گشنیز یکدام حوائج پاو آثار نمک یکنیم دام
اول گوشت را مع استخوان شانه گرفته نمک و عرق ادرک مالیده
بعد از یکپاس در روغن پیاز بریان نموده در گوشت بگهار دهند
چون تیز گردد با حوائج بگهار دهند آب و گشنیز انداخته و بال نموده
کدار مصالح داده از کپاچ بر سیخ بسته بریان نمایند و شوربه باقی
از حوائج آمیخته وقت بریان کردن بر کباب میداده باشند
چون پخته شود روغن داده برگیرند بحین کورک کباب مرغ
یک قطعه روغن نیم پاو دارچینی پنج ماشه الاچی دو ماشه فلفل یک تانک نمک
گشنیز یکدام قرنفل دو ماشه پیاز نیم پاو ادرک یکدام قیمه گوشت
پاو آثار زعفران یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده نمک و عرق

نمک و عرق ادرک داده و پیاز مالیده نگاه دارند و قیمه گوشت را
در روغن بریان کرده نمک و آب گشنیز داده و دو پیازه خشک کرده
مصالحه آنچه در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده مالند
و در دیگ کلی از کماج ماش و دارچینی نشسته مرغ را ان نیز
در دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از
از دیگ مذکور جدا باشد پیچیده و ارارد ماش (?) و دیگ مذکور
بند نموده بالای سر دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین گوب بمقدار
یک گز کنند بالای دیگ با خاک داده آتش کنند چون پخته شود
برآورده کباب برگیرند و اگر ماهی بیارند بمصالح شستن ماهی
آنچه در کباب ماهی مرقوم شده ازان شسته بعد ازان بترتیب این کباب
کنند. پخت قیمه کباب طرح باز ار گوشت یک آثار زعفران زرد
پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل تکه یک الاچی دو ماشه گشنیز یکدام
فلفل تکه یک پیاز نیم آثار ادرک یکدام نمک نیم دام اول گوشت را
از قیمه (?)

خوب قیمه نموده ادرک و پیاز و مصالح سائیده اندک روغن
آنچه در سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته
در پاتیله روغن و آب داده گداز کنند چون آب خشک شود
در روغن کباب سیخ کرده برگیرند. پخت حسینی کباب گوشت
یک آثار روغن نیم پاو خواب پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه فلفل تکه یک ادرک یکدام پیاز نیم پاو گشنیز یکدام نمک یکدام
اول گوشت را پارچه پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده
در نیم دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را نخواب آنچه یکبار
دهند چون آب خشک شود گشنیز داده بقدر گداز
آب داده بر سیخ باجور کنند و یک پارچه پیاز دهند و
یکیک کباب دهند و در روغن بریان کرده مصالحه سوده
بر سیخ کباب برگیرند و اندک آب دهند که نرم شود

نوع

بچین کباب قاز قاز نیک چاق کوشت بر نیم اثار دار چینی

دو ماشه و قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل یکدام یا دام همیشه بتیتی

کشنیز یا دو اثار ادرک هیمیا دو یا دو بیان نیم دام زیره سیاه دو دو دام

جوات یک اثار صندل سوده یکدام گل ملتانی یکدام نمک بقدر

نیم پاو نمک دو دام روغن یا دو اثار اول قاز را دو کهری در

او نمی جوشانند قیمه کنند و از نوک کارد سوراخها زنند

و با دیان جمع بر سوده در آب حل کرده از پارچه گذرانده

دو کهری قاز را درین آب دارند پس بشویند و باز

از نیش بشویند و باز از پاو اثار جوات بشویند و باز از صندل

گل ملتانی آب کرده بشویند مذکور دو کهری تر کرده نگاه دارند

و باز نمک بشویند بعد ازین قدری سیر و پیاز سوده

و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین کوشت را

قیمه کرده در روغن پیاز بریان کرده کوشت را بکهنه دا

و دوباره چابک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده

ساخته مصالحه سائیده و پیاز و نیم سوده و در شکم قاز پر نموده

از رشته شکم قاز را دوخته و بسته در الجوش کنند و کوچک پاشند

جوش بدهند بعد ازین مرچ و کشنیز و بادام بریان نموده در

همون الجوش سائیده جوات و مصالحه و ادرک روغن انداخته

لعاب کرده قاز را بر سیخ بسته وقت بریان کردن این لعاب

میداده باشند چون پخته شود در روغن داده از آتش برگیرند

نوع

بچین کباب گوشت بطرز ماهی گوشت یک اثار روغن دو اثار

نیم اثار دارچینی یکماشه الاچی یکماشه قرنفل یکماشه فلفل ملتانی یک

پیاز نیم پاو ادرک یکدام اب لیمو جگر و نیم پاو نمک دو دام اول

گوشت را پارچه لک نموده بطرز ماهی کرده مصالحه

و نمک داده در روغن و آب بپزند تا گداز نموده وحد آکرده

انار و نخود و اندک مصالح امیخته مثل شهد از اب گل
کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده
بعد از ان در اب سیر غوطه داده بر گیرند و نمک کوبیده
نگاهدارند و انار و نخود را از بالا دور کنند و بکار برند
طرز ماهی مسیوند بخش کباب ماهی موعد یکمن ماهی پاک انار
روغن پاو اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی یکماشه فلفل یکماشه کشنیز نیم پاو و نیم پاو ادرک
پاک دام زعفران یکماشه بیضه مرغ یکعدد انار و نخود
بریان نیم پاو و جغرات سه دام پیش نخود پاو انار
بادیان یکدام نمک دو دام اول ماهی را صاف
نموده از گل بندند و لیپ بمقدار یک انگشت بالا کرده
و در ریگ گرم دفن نمایند چون گل اب سرخ
شود در نموده گوشت ماهی را از خار دور کرده

ونمک کرده انار و نخود و گوشت ماهی را لت نموده بمصالح ..
و پیاز و سفیده بیضه مرغ و انار و نخود بریان و بادیان و جغرات
امیخته صورت پارچه ساخته اندک اب در دیگ کرده بالای
اب انگاه فرش نموده پارچهای ماهی بر گاه داشته اتش کنند
همچنین پخته شود در روغن داغ چنانکه خشک شود و زعفران دهند و بر گیرند
بخش توری کباب توری یک اثار قیمه گوشت نیم اثار جغرات نیم پاو
روغن نیم پاو و پیاز نیم پاو ادرک یکدام دارچینی یکماشه الاچی یکماشه
قرنفل یکماشه الاچی کشنیز یکدام نمک دو دام اول توری را از میان جدا
کرده نمک زنند و قیمه گوشت دو پاره نموده در میان توری کنند
و بکار داده بر سیخ کنند یک کباب را بر سیخ اراسته بسته طرز
کباب اتش انگشت دهند چون خشک شود مصالحه و اندک روغن
در بیسه نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند دیگر از بادیان رنگ
و چهار ماشه نبات زند جاری کرده در اقسام بخش هریسه
و شنشنه بگرها و کبنه و سموسه و پوری و غیره نسخه ها

بحين هريسه بادشاهي گندم شسته و کوفته یک آثار
گوشت دو آثار روغن زرد پاو آثار شیر نیم آثار دارچینی دو دام
قرنفل چهار ماشه پیاز پاو آثار گشنیز دو دام سیر دو دام ادرک
دو دام بادیان دو دام نمک سه دام زیره یک دام اول
گوشت را پیاز و ادرک و سیر و گشنیز و دو دام روغن و نمک
داده بادیان را که بسته اند اخنی موافق نمک کرده شوربه را
از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن بگهار داده اخنی را تا تار نموده
نگاه دارند و نیم آثار شیر و نیم آثار آب باهم یک جا کرده جوش
نموده در دیگچه با گندم و ظرف بهاری بر آن روی دیگچه انجام روغن
و قرنفل بگهار داده چون بجوشش خوب گوشت [illegible] شوربه بیامیزند
و از زیر دیگچه هیزم بیرون دور نمایند و بر اخگر نگاه داشته لت
محکم نمایند بحدی که یکسان شود پس قرنفل و دارچینی بیامیزند و از
بالا روغن داغ نموده اندازند نگاه دارند   بحين هريسه [illegible]

٦٧

گندم کوفته و شسته یک آثار گوشت یک آثار شیر یک آثار روغن زرد یک آثار
دارچینی یکدام قرنفل چهار ماشه پیاز پاو آثار ادرک یکدام گشنیز یکدام سیر یکدام
بادیان دو دام زیره سیاه یکدام برنج نیم پاو نمک سه دام اول گوشت را
ریشه ریشه اخنی کرده و سنگ گداز شود و گندم را از آب اخنی پخته خوب کرده
کرده در پارچه گذرانده در دیگچه اندازند و بر دیگدان نهاده ظرف بهاری آن دهن
دیگچه بند نموده از قرنفل و روغن بگهار داده چون بجوشش خوب اخنی را تا
تار نموده در شیر و گندم اندازند و هیزم از زیر دیگچه دور نموده جدا
زگال جلد دم دهند که چون خوب [illegible] و کفگیر لت نمایند پس شیر برنج
برنج پخته از پارچه گذرانده در دیگچه در کور اندازند لت کرده نمک دهند
بار یک کفگیر دم دهند و باز لت کرده بحدی لت کنند که همه یکی شود
بعد از آن در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده بالا اندازند
دارچینی و قرنفل سوده بر آن ریزند   بحين هريسه عدس گوشت
یک نیم آثار دال عدس یک آثار روغن زرد سه پاو برنج نیم پاو چغندر دو دام
دارچینی یکدام قرنفل چهار ماشه ادرک دو دام پیاز پاو آثار گشنیز دو دام
بادیان زیره سیاه دو دام نمک سه دام اول گوشت را بدستور اخنی کرده

گداز نموده دال مذکور بی نمک جدا گداز کرده بگهار داده و برنج را
خشکه برنده و زعفران در سه را در آب بجنی و در پارچه گذرانده و قرنفل
بگهار داده گوشت را تار تار نموده عرق ادرک و انوک دارچینی داده
در آن اندازند و از کفچه لت کرده چون در هم شود یک گهری دم
داده لیکن بر آنکه جلد بگدازند و باز لت کرده یک گهری دیگر دم دهند
و باز لت کنند تا که لت خورده ملیدا شود قرنفل دارچینی سوده
پیاز مزید و روغن داغ نموده بالای پیش اندازند و در لنگری کشند

بخش شش نکهای اقسام — طریق پختن شش زبکه

متعارف پیاز یک آثار روغن پاو آثار شکر چینی نیم پاو زعفران یکماشه
دارچینی ده ماشه قرنفل ده ماشه الایچی ده ماشه فلفل یک تانک بیضه
مرغ پنج عدد پیاز حلقه بریده در هم روغن بریان کرده چاشنی پیاز نموده
زعفران سوده آمیخته در پیاز داده ته بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن دو بار
ته که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد ته بسته مغز بیضه پاز ... بسته
با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد بآتش ... دیگر هم نباشد چون بیضه پخته شود

پیاز بموم مصالح و نمک سوده حصه بسته اندازند و در هم پیاز یک دهند

بخش شش زبکه گوشتینه گوشت یک آثار روغن و بریان
پاو آثار بیضه مرغ بیست عدد دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الایچی دو ماشه زعفران یکماشه ادرک بادام کشمش بادام بسیار
نیم پاو نمک دو دام اول گوشت را قیمه نموده در روغن بسیار بریان
نموده گوشت را بگهار دهند نمک و کشمش انداخته ته و بالا کرده
چون گداز شود مصالح و زعفران اندازند و دو پیازه کرده در پای توه
ته لیسه بالای ته مغز بیضه ها کسته بندد و آتش موافق دهند
که بیضه ها پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر
چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر پای توه ته
بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار

بخش شش زبکه سیب چاشنی دار سیب یک آثار روغن زرد
پاو آثار شکر چینی پاو آثار لیمون نیم پاو زعفران یکماشه کشمش نیم پاو
بیضه مرغ بیست عدد اول سیب صاف نموده در آب جوش داده
نیمه نموده لعاب دار و شکر و لیمون را شیره کرده بر آتش جوش نموده
در همه سیب اندازند و اندک روغن دهند و بر آتش گداز کنند

چون چاشنیء خشک شود و اندک باید زعفران داده باشند
روغن را در پاتیلی توه کرده قیمه مذکور را به لبسه گشنیز بریده مغز
بیضه ها را نرگسی ببندند دارچینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر
وقت انداختن که پخته شود برگیرند   بخش نرگسی سیب بگیرند
سیب یک آثار روغن پاو آثار پیاز نیم پاو اندک یکدام دارچینی یک ماشه
قرنفل یک ماشه الاچی یک ماشه بیضه مرغ پنجعدد نمک یکدام
اول سیب را صاف نموده در اندک آبجوش جوش دهند چون
تیار شود از جمچه کوبیده مصالح انداخته با روغن در پاتیلی توه نموده
سیب را به لبسه مغز بیضه ها را بالای سیب نرگسی لبسه بر بیضه ها
اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شود از دیگدان برگیرند
بخش نرگسی بادنجان یک آثار روغن پاو آثار خجرات پاو آثار
پیاز نیم پاو بیضه مرغ پنجعدد اندک یکدام دارچینی دو ماشه
الاچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل یک ماشه نیم پاو
و نمک دو دام اول بادنجان را صاف کرده در آب
جوش داده بکوبند و نمک بیامیزند و پنجدام روغن پیاز
بریان نموده یکبار دهند بعد از آن خجرات و قیمه انداختند
چون

٦٩
چون تیار شود مصالح انداخته پنجدام روغن در پاتیلی توه اندازند
بادنجان را به لبسه مغز بیضه ها را نرگسی نهاده بر آتش نهند اندک
مصالح و نمک بر بیضه ها بریزند چون مغز بیضه ها پخته شود از دیگدان
برگیرند بهمین طرز تورئی و کدو و ماهی تیار کرده اگر چاشنیء دار کنند
همراه خجرات چاشنی دهند چون خشک شود در پاتیلی توه بریزند
بعد از پخته شدن در لنگری کنند شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار
بخش خاگینه با قیمه خاگینه بیضه مرغ یکصد بیضه ده عدد روغن
پاو آثار دارچینی یک ماشه قرنفل یک ماشه الاچی یک ماشه زعفران یک ماشه
پیاز نیم پاو گشنیز یکدام [illegible] یکدام فلفل یک ماشه [illegible] بادیان بریان نموده
یکدام اول مغز بیضه ها و مصالح و قیمه اندک و پیاز را یکجا کرده
از دست خوب لت کرده چون روغن گرم شود مغز بیضه لت کرده
در آن اندازند بالای پاتیله سرپوش کنند و آتش کنند اندک
آب دهند چون گردی پخته شود او را دیگر گردانند بطرف روغن
کنند و زعفران آب کرده اندازند و وقتیکه تیار شود از دیگدان برگیرند
بخش خاگینه چاشنیء دار بیضه مرغ ده عدد گوشت پاو آثار روغن
پاو آثار شکر چینی پاو آثار لیمون پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل

دو ماشه زعفران یک ماشه ادرک یکدام پیاز نیم پاو گشنیز
دو دام نمک یکدام اول گوشت را قیمه نموده باریک کرده
در روغن و پیاز بریان کرده بکهار نموده نمک و گشنیز داده
دو پیازه پر مصالح کرده مغز بیضه با زردی را آمیخته [illegible] کرده
مصالح باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته در روغن
گرم اندازند بالای پاتیله سرپوش نهاده اندک آب دهند
چون بریان شود جاشنی تیار نموده بر آتش نهند و خاگینه
گرم را در جاشنی اندازند چون جاشنی خشک شود از
دیگدان برگیرند   پختن خاگینه نوع دیگر بیضه مرغ
پخته در روغن نیم پاو شکر چینی پاو انار ادرک یکدام
پیاز دو دام زعفران یک ماشه الاچی یک ماشه دارچینی یک ماشه
قرنفل یک ماشه گشنیز یکدام نمک یکدام اول بیضه ها را
از وسط لت کرده اند که نمک و مصالح و زعفران
آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود

جاشنی تیار نموده عقب در خاگینه اندازند چون جاشنی
خشک شود از دیگدان برگیرند   پختن سموسه
طریق پختن سموسه ورقی گوشت یک آثار روغن یک آثار
میده یک آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه
فلفل یکتا نمک بیار پاو آثار ادرک یکدام گشنیز یکدام
نمک دو دام چربی نیم پاو اول گوشت را قیمه باریک نموده
در روغن بریان کرده بکهار داده بدستور مصالح داده دو
پاره کنند دو بکهار داده نگاهدارند و میده را از آب نمک
خمیر سخت کنند و مشت بگیرند و دهند و از بلبلی تنوری ساخته
ساخته دهند اگر هوای گرم باشد چربی نیز یک حصه و روغن
و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزند اگر هوای بارد باشد پس چربی
و روغن برابر اندازند و ساخته دهند سموسه کرده در روغن اندازند
و اگر خواهند میوه کنند بجای دو پیازه کشمش و پسته جوکوب
نموده پر نمایند و در روغن بریان نمایند و نگاه دارند
پختن سموسه نوعی گوشت یک آثار روغن یک آثار میده یک آثار

دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل
یکٹانک ادرک یکدام گشنیز یکدام پیاز نیم پاو نمک دو دام
اول درمیان میده روغن انداخته مالیده از گشنیز سخت بدستور
نمایند و در هوای گرم هفت دام روغن درمیان پاو میده و
گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده ترو باله
نموده آب موافق گداز داده بعد از مصالح بوده انداخته
دو پیازه نموده و بگهار داده میده را پوری ساخته را
دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آن
داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش
جو کوب کرده پسته کشمش درست باشد در سموسه پر کرده
بریان نمایند   پوری ها قسم پوری گوشت یک آثار
میده یک آثار روغن یک آثار دارچینی دو ماشه قرنفل
دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یکٹانک پیاز پاو آثار ادرک
یکدام گشنیز یکدام دال نخود نیم پاو اول درمیان میده
پاو آثار روغن مالیده اگر هوای گرم باشد هفت دام روغن تا لیده

هم نخود داده

۷۱

خمیر سخت کرده گوشت را قیمه پاو یک نموده در روغن بگهار
بگهار داده از آب و نمک و گشنیز داده بدستور دو پیازه
بپختند پر مصالح آمیخته و نهند و درشکم پوری پر نموده در روغن
بریان کنند و اگر دال نخود را در روغن و پیاز بگهار داده
دو پیازه مصالح پر نموده و بگهار نموده در روغن بریان کنند جائز است
بحش پوری میده شیرین میوه دار میده یک آثار روغن یک آثار
بادام نیم پاو نبات پاو آثار پسته نیم پاو عرق ادرک یکدام
دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه اول نبات ساییده
دانه دار ساییده قیمه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده برابر
و میده را بحدام روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته
درشکم او داده در روغن بریان کنند   بحش پوری ملیده
و خوراک مایده یک آثار روغن یک آثار خوراک جگنه دام اول
مایده را خوراک مالیده و بحدام روغن دهند و مالیده ادرک
آب گرم دهند و مالند چون لسنه شود و بحدام روغن دیگر
داده مشت دهند بعده پوری ساخته بر آتش ملایم بریانی نمایند

پختن پوری دال نخود دال نخود یک آثار روغن دو آثار
دارچینی یکماشه قرنفل یکماشه الاچی یکماشه ادرک یکدام
زعفران دو ماشه نمک سه دام جغرات دو دام روغن جهت
بریان نمودن یک آثار اول دال را در آب جوش نموده
دانه وار نبند و در نیم پاو روغن بریان کنند چون نیم پخت شود
جغرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه
امیخته زعفران بجا برند باب سر و مایده را خمیر کرده پوری
ساخته ~~در شکم پوری بسته~~ در شکم پوری پر کرده در
روغن بریان کنند   پختن سیر منهاطرفی پختن ساق
عروس مایده یک آثار روغن نیم آثار زعفران دام پاو آثار
قند پاو آثار سبزی نیم آثار اول سبزی را و بعد ازان روغن و در یکجا
سر و مایده و در هوای گرم هفت دام روغن مالیده بالا
برکالبد تهیه ساق عروس از دست درست کرده
در روغن بمو کالبد بر آتش نرم بریان کنند و با دام پسته

بریان نموده کوفته با قند امیخته چند ساق عروس بریان کوفته پاو دام
بیامیزند و ساق عروس خالی بریان کنند دیگر نیم آثار شکر چینی تار بندند نموده
در کجه بند گوشت سفید کنند و ساق عروس را خلاق کنند کیموزبال شود
پختن کله پاو مایده یک آثار روغن پاو و نمک یک آثار قند نیم آثار
بیضه مرغ سه عدد پسته نیم پاو مغز بادام نیم پاو مشک یکماشه
گلاب دو دام اول درمیان مایده دو دام روغن و سفیدی بیضه
با بمالند وار شیر در آب خمیر سخت نمایند خمیر سموسه نمک
ازیلن پوری ساخته از نوک کارد بصورت لوز تراشیده در
روغن بریان کرده شیره قند تار بندد قایم نموده خوشبو بیاامیخته
لوزها را در شیره گرم اندازند چون شیره بر لوزها طلا نموده
خوب طلا شود بر آورده جدا جدا داشته میوه را بزه نمود
بر لوزها اندازند   پختن محلاوه مایده یک آثار روغن یک آثار
عدس پاو آثار شکر چینی پاو آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی دو ماشه پسته دو دام ادرک یکدام پیه مغز اول میان عدس
عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن بریان کرده
بهار داده و دو باره کنند آماده دانه عدس جدا جدا باشد مصالح امیخته

و همکار داده مایده را بطور سموسه ورقی خمیر سخت نموده از میان
پوری باریک ساخته نهاده اگر هوای گرم باشد روغن یک حصه
و پیه دو حصه و اگر هوای سرد باشد برابر آمیخته نهاده
داده بطور سموسه ورقی کرده پوری چهار گوشه بر تخته سازند
و بالای پوری دو پیازه عدس دهند و بطرز مذکور باز نهاده
دهند و باری پوری دیگر ساخته بالای دو پیازه مذکور داده از
هر چهار طرف دهن هردو از آب بند نموده همین طور چهار پیچ ته
داده در روغن بریان کرده شکر را شیره عفص تار بند نموده از دیگدان
فرود آورده سرد نموده یکلاده بار او در آن اندازند قاشق در زور
شیره بدهند چون شیره در خورد شود بر آورده پیشته را جوکوب
کرده و کشمش درست بجای عدس داده در روغن بخانند
باب بجنس امرتی بزرگ و ماش شکر چینی یک آثار اول دال را از سنگ
ساید چوات آمیخته لت نمایند چون مقدار دو گهری بازیاده
لت نموده مانند عسل گردد پس قطره از آن بر روی آب اندازند

چون برات و اد گیرد ماند که تار شد روغن را بموافق برشش
نهند و پیچی مذکور را در پرچه بسته بکشو انبع در پرچه کرده منقل
خیلالی در روغن انفرلی سازند و در شکر سوم حصه آب
داده بر آتش نهند و کف از بالای دور کنند تا قدری
تیر یک صاف نماید چون شیره در کف گیر بند شود از آتش
کم نماید چون تار بندد درست کرده شیره را بر اخگر نهند و آنها
مذکور بریان بسته را در شیره غوطه دهند چون از شیره بر شود در
ظروف فرا زیند اگر چپی بوده چوات نماید باب بجنس لدو بوتی جو
دال نخود یک آثار شکر یک نیم آثار روغن یک آثار چوات
چکه یا و اتا را اول دال مذکور را از آب تر کرده سنگ بر
باریک سایند و در پرچه کردانده یک دام روغن اندر آمیخته
لت کنند بعده چوات قدری آمیخته لت کنند تا چهار گهری
بعد از آن یک گهری دم دهند و روغن بر آتش نهم

کداسته بوندی نخود بمقدار نخود ساخته بریان کنند و سکر را
سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد نهد چون کف
بالا بیاید آتش نرم کنند و شیر برای صاف کردن دهند
چون قطره شیر در کفگیر بند شود آتش یک سیوم کنند که گرم
ماند تا که شیره سفید شود و از مالیدن انگشت دانه بر آید بر
اجگر گرم نموده بوندی مذکوره انداخته ته و بالا نموده
لدو بندند نسخه اندرسه از ذبیح یک آثار روغن نیم آثار
سکر چینی بیست و دو دام اول سکر را شیره ساده دار در شربت
نموده موافق شیره اشرفی کرده از ذبیح انیچه یکدام
روغن داده آتش دور نموده اسفید از آتش و از مدکر را
سرد شود و یک گهری از کفگیر بت کنند که نرم شود و از آتش [illegible]
دو گهری نرم دهند بار خشکه مایده در چرانی منت داده
اندرسه ساخته روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر

خمیر اندرسه را کلکله سازند خمیر مذکور را یک آثار حرارت
انیچه لیت دهند و در روغن بریان کنند نسخه ماهی بره سمیده
یک آثار روغن زرد یک آثار سکر چینی یک آثار اول
ما و آثار روغن در سمیده داده بمالند بعد از ان آب گرم
اندک بمالند باز یکدام روغن دیگر دهند و سمیده را لت کرده
ته و بالا کرده خمیر کنند بعد از ان بره ساخته روغن و اندک
حرارت بمالند و در روغن گرم بره را در ان اندازند
و آتش کم کنند تا ملایمت تمام دهند تا که روغنچه شود
بره ها را از سنک سود انچه دار داده شیره مثل اشرفی
بار بند نموده بره ها را در ان انداخته شیره را از کفچه
لت کرده تا بستند که سفید شود و بره را غلاف شیره
سفید کرده نگاهدارند که خشک شود و چهره را همین طرز

کنند لیکن حصه را از ده کم کنند نخش کهاجه میده یک آثار
روغن یک آثار شکر چینی یک آثار اول میده را از موی
خمیر سخت کنند بشرطی که پاک نموده میده یک پاو ساخته
از یک پیره لوری بمقدار پار کنند دو پاره را حواله اندازند
باز پیلن کرده ساخته داده از یک طرف کتابت پیچیده و
اندرست به تخته اندک لت نموده از پیلن صاف
درست ساخته اند کار صورت کهاجه کرده از میان دو پاره نموده
در روغن برانس ملایم بریان کنند و شکر را شیره بازند
درست نموده کهاجه ها را غوطه در شیره داده جدا کرده
یک سو نهند و شیره باقی را اینقدر لت نمایند که سفید
شود بر کهاجه ها طلا کنند و بگونه ساخته کهاجه امینت که
اول میده را الکنیه کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم
چهار غوطه دهند که میده گرم شود و باز در هم نموده همون

پخته گیرند و باز از روغن خام با پیه آمیخته لت کرده مثل عسل کرده شما
و شیره درست ساخته اند اگر بند که ته ته در موسم و کهاجه دهند نخش شکر پاره
میده یک آثار ملائی پاو آثار شیر بادام یک نیم پاو شکر چینی پاو آثار روغن
پاو آثار روغن چینی در ماشه اول ملائی را با میده بیامیزند بادام را سوده
نموده از آن میده را خمیر کرده لت نموده ته و بالا کرده شکر پاره آراسته
در روغن بریان زنگ ادام نموده چاشنی تار بندند نموده شکر پاره ها را
خلال کنند نخش شکر پاره بادام میده یک آثار روغن سه پاو
مغز بادام سه پاو شکر چینی پاو آثار ملائی یک نیم پاو شیر یک آثار
اول بعد از آن میده با پیه بادام را سوده بیامیزند از ملائی و شیر خمیر کنند
اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار ماند بعد از آن مغز ملائی را داخل میده
نموده و شکر پاره ساخته بریان نموده چاشنی تار بندند کرده شکر پاره
گرم در چاشنی اندازند بعد دیگر شیره را از کفچه زده سفید کنند با لعاب
بادام ساخته در شیره مذکور آمیخته میده را از آن خمیر کنند
شکر پاره ها ساخته و در روغن بریان نمایند و سرد نموده نگاه دارند
در اقسام نخش کهچری پاو شوله و غیره طریق

پخچن شوله مزعفر برنج یک اثار روغن نمک نیم پاو گوشت یک اثار
دارچینی یکماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل نیم تنکه
چوقندر پاو اثار شلغم پاو اثار زردک نیم اثار دال مونگ و عدس و
نخود پاو اثار ساگ پالک پاو اثار ادرک یکدام پیاز پاو اثار گشنیز
یک دام نمک دو دام اول پنج دام روغن پیاز بریان نموده
گوشت را یکبار داده هر سه دال را اندازند و ته بالا نموده بریان
کنند گشنیز انداخته آب داده گذارند چون گوشت
نیم گداز شود چوقندر وغیره اندازند بعد از گداز گوشت چوقندر
وغیره بر آورده شوربه را با دال ها از پارچه گذرانیده از پنج دام
روغن و قرنفل یکبار داده گوشت را نیز یکبار داده با هم آمیخته
برنج با شوربه و گوشت وغیره انداخته خوب جوش دهند چون
خوب وجه جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دارچینی
و قرنفل و الاچی و فلفل سوده اندازند بلکه برنج سوده اندازند
دار پنجدام روغن یکبار دیگر دهند اگر چاشنی دار خواهند چون
را انار

برنج نیم پخت شود چاشنی در هم پخته نموده اندازند و دم دهند
شکر چینی نیم اثار لیمون نیم اثار   پخچن شوله مزعفر برنج نیم اثار روغن
پاو اثار شکر چینی نیم اثار پسته نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
الاچی پنج ماشه زعفران پنج ماشه اول برنج را شسته در روغن نیم
پاو و قرنفل و دارچینی انداخته بریان کرده آب دهند و بگذارند
شیره شکر را تیار نموده اندک روغن و زعفران سوده ۱۵ آمیخته و مسالحه
سائیده ریخته پوشند چوری بر بند چون شوله تیار شود در رکابی کشند
پسته ریزه نموده بالا ریزند   پخچن نخود کوفته گوشت نیم اثار برنج
یک نیم پاو روغن نیم اثار قرنفل چهار ماشه الاچی دو ماشه دارچینی
پنج ماشه فلفل نیم تنکه یک دام نمک یکدام پیاز پاو اثار ادرک یکدام چوقندر
و شلغم و زردک یک اثار گشنیز دو درم دال نخود و مونگ و عدس پاو
اثار پسته مرغ نخود و نمک سه دام اول گوشت را پارچه کلان نموده
در پنجدام روغن پیاز بریان کرده یکبار داده و هر سه دال ها انداخته
و ته بالا نموده گشنیز بریان کنند بعد از این موافق شوربه آب داده بجوشند

و بنهند بار چقندر و غیره انداخته چون تمام پخته شود شوربه را از بار چقندر صاف کرده
برنج اندازند چون برنج نیم پخته شود بار لحمی چقندر و غیره اندازند و ساگ
اندازند چون تیار شود مصالح سوده بالای برنج اندازند و در هر کدام روغن
از قرنفل بگهار داده نیم آثار گوشت را قیمه کرده باریک نموده در
روغن و پیاز بگهار داده و پیاره نمایند و پیاز و ادرک داده
از سنگ لب بسایند و در هر کدام چربی بر یک دام آرد نخود بریان مصالح سوده
و سفیدی بیضه داده و کوفته بالایک ته [illegible] شوربه گوشت را
بر آتش بنهند و کوفته اندازند و معه شوربه در روغن از قرنفل بگهار
داده و بادام در روغن بریان نموده و سائیده لعاب کرده اندازند
بعد از کوفته شود دلدار کرده باز بگهار و از چاشنی خواهند چون برنج و کوفته
نیم پخته شود چاشنی آنچه موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته
بیرون نهند و در تحله مذکور بگهار داده اندازند و بر گیرند شکر خمی بادام و مویز
پخش نهاری طرز پخش جاو خامی گوشت یک آثار روغن از دو ثلث
گشنیز یک دام نمک سه دام ادرک یک دام مصالح برنج یک دام کهچری مونگ

۷۷

نمک یک آثار گشنیز یک دام نمک سه دام ادرک یک دام ساگ پالک سوده
نیم پاو اول گوشت را در نصف روغن بگهار داده نگاه دارند
و در وقت بگهار ادرک نیز بنهند و نگاه دارند و نیم آثار گوشت
را قیمه کرده نیم پخت کرده مصالح آمیخته بیضه را آب جوش نموده
سفیدی بیضه دور کرده قیمه را زردی بیضه حلاوه کنند و
باقی قیمه را نخودی بندند و در روغن از قرنفل بگهار دهند معه
اندک شوربه آمیخته بعد از این مصالح داده و دو پیاره کرده در
کهچری در شوربه با رنجنی و مصالح و ادرک و ساگ مذکور داده
گذارند تا بپزد چون آب اندک ماند از زعفران و نخودی گوشت اندازند
و در روغن باقی از قرنفل بگهار دهند و دم کنند چون در لنگری کشند
بیضه را از کارد دو پاره کرده بالا نهند **پخش کهچری مقشر**
گوشت یک آثار کهچری مونگ شسته یک آثار روغن نیم آثار دو
دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه زعفران دو ماشه
پیاز پاو آثار گشنیز یک دام نمک سه دام ادرک یک دام فلفل یک دام

اول گوشت را پارچه نموده دستور طلا دیگچی پخت کند شوربه
از پارچه جدا کرده با شوربه معه نخی زیره قرنفل الایچی بار دهند و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و گشنیز و مصالح
داده دو سه باره سفید کنند نیز مصالح باشد و زعفران شوربه
آمیخته پیاز بخایند و کهچری را در شوربه کدار کرده با مصالح در
برنج دو پیازه فروکرده انداخته نمک هوای آتش داده دم کنند
و از بالا روغن دهند و چهار گهری دم دهند که روغن بطرف زیر بریان
آواز کند آن وقت از دیگدان برگیرند نسخهٔ کهچری آبی
روغن یک آثار کهچری مونگ شسته یک آثار دارچینی زیره ده ماشه
قرنفل ده ماشه الایچی ده ماشه فلفل یک تانک زیره سیاه یکدام
گشنیز یکدام ادرک یکدام نمک دو دام پیاز پاو آثار اول در روغن
و سیر و دال انداخته بریان کنند چون سرخ شود حلقه پیاز و
مصالح پارچه درست اندازند چون این همه سرخ شود ادرک اندازند
زیره انداخته بعد پیاز در روغن انداخته جدا کرده برنج را
دال

۷۸
نمک سه و بالا کنند پیاز و زیره دلچه آب موافق قرار نموده دم دهند و از
بالا باقی روغن داغ نموده بریزند و یک دم داده از دیگدان برگیرند
نسخهٔ کهچری ماهی گیرها برنج یک آثار ماهی کهچری مونگ یک آثار روغن سه پاو
دارچینی دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل دو ماشه پیاز پاو آثار ادرک
یکدام نمک سه دام گشنیز یکدام اول در روغن پیاز بریان نموده گوشت
پارچه کرده ماهی را داده نمک و گشنیز داده نیم و بالا کرده آب داده بعد از آن
کهچری شسته انداخته چون پخته شد پیاز نو و دارچینی و قرنفل و الایچی سائیده از
روغن داغ یک آثار داده دیده خوری بریزند نسخهٔ کهچری با گوشت
یک آثار برنج کهچری یک آثار روغن یک آثار پیاز یک آثار دارچینی ده ماشه
قرنفل دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل یک تانک گشنیز یکدام نمک
سه دام اول گوشت را قیمه کرده با زیره نموده نمک و ادرک
و گشنیز و فوق پیاز آمیخته چهار گهری بگذارند و کهچری را در روغن بریان کنند
و قیمه گوشت را در کهچری جا بجا نموده مصالح کوفته انداخته و آتش موافق کنند
نسخهٔ دیگر آنکه چون آب گوشت و پخته شود یک گهری قرار

کرده در چهار طرف [illegible] [illegible] زرده کرده بر روی دیگ
گذاشته سرپوش بالای آن گذارند چون آب آب شود روغن باقی را داغ نموده
بالا بریزند بجنس طاهری کوفته یک آثار برنج کله نیم آثار روغن سه پاو
بری موکک نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل
یکماشه نمک پیاز پاو آثار ادرک یکدام کشنیز یکدام زرد چوب یکدام نمک
سه دام اول قیمه زرد چوب را ساییده در آب حل کرده در روغن
بریان نمایند بعد ازین روغن را در برنج انداخته گوشت را در قرنفل
در آن روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده
آب موافق پختن تولا و انداخته گذارند باز چون با موکک را
در روغن بریان در یخنی اندازند و ادرک و پیاز را نیز اندازند بعد گشنیز
ازین برنج اندازند چون نیم پخته شود مصالح سوده اندازند و در بکری
مربه ها و حلوه ها و غیره طرفی بجنس مربه انبه انبه یک آثار شکر چینی
دو آثار اول انبه را پوست نموده از خلال کوزه جهان داده در آب جوش
اندازند بعد از چهار گهری کشیده از آب صاف جوشش اند و بعد شکر را
بنموده

79

شیره قطره بند نموده انبه را انداخته بجوشانند که غلیظ شود
تا دو روز شیره را بر آتش نرم نهند که شکستگی پیدا کنند بلکه کرده
در مرتبان نگاه دارند بجنس مربه انناس نیم یک آثار
شکر چینی دو آثار انناس را پارچه نموده از خلال کوزه جهان کرده
در آب چهار گهری بدارند بعد ازین از آب صاف جوش داده سرد
نموده شیره قطره بند نموده بر آتش ملایم جوشانیده چنانکه غلیظ شود
و شکستگی پیدا کنند سرد نموده نگاه دارند بجنس مربه های سیب
و به و کدو و بهی و کمرکه و غیره بدین طرف بایه بجنس طرقی بجنس مربه
کمرکه و لیمو نیم یک آثار شکر چینی نیم پاو و خوب جهم
نمک پاو آثار لیمون یکعدد اول کمرکه نیم پخته را در کوزه گلی انداخته
و نمک سوده ورق انداخته اندک آب داده تا چهار پهر نخسانه
بار از اندک آب دیگر داده چهار گهری تا بدن بعد ازین تا صاف
شسته از خلال کوزه جهان کرده در آب جوشانده اندازند بعد ازین یک گهری

بگذرد این آب دور کرده آب چونه دیگر باره کنند بعد از آنکه گرمی
آب مذکور دور نموده تا چهار گهری در آن تر کرده نگاه دارند بعد
از بن این سه هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده بجوش دهند
چون رنگ دوغ زبون شود در دوغ دیگر انداخته اندک جوش کنند
چون گداز شود بر آورده باب صاف نموده بشیره لیمون داده در
هنگام شیره شکر جوش کنند چون گداز شود از شیره جدا کنند شکر را
شیره غلیظ نموده کربه در او انداخته بجوش ملایم داده سرد کرده
در مرتبان نگاه دارند نسخهٔ مربای کیله کیله نیم پخته یک آثار شکر تری
یک آثار لیمون یک عدد اول کیله را دو پاره طول بریده در دیگچه اندک
آب [illegible] گاه فرش کرده کیله را بر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله
رسد و پخته شود بار چاشنی قطره بند نموده عرق لیمون در آن چکانند
کیله های مذکور را در چاشنی انداخته بجوش داده سرد نموده نگاه دارند
نسخهٔ پهالسه پهالسه پخته یک آثار شکر حسنی و دو آثار اول آب گرم نموده
زد آتش فرود آورده پهالسه ها در آن انداخته نیم گهری ماندن دهند
چون گداز شود

چون گداز شود از آب سرد [illegible] چاشنی قطره بند نموده
در آن انداخته بجوش داده لیمون [illegible] بر آورده بار چاشنی را بجوش
دهند وقتی که غلیظ شود سرد نموده پهالسه را در آن انداخته
نگاه دارند نسخهٔ حلوه ها طرز نسخهٔ حلوه کشمش رنگ میده یک آثار
شکر حسنی یک آثار روغن نیم آثار شهد یاو آثار مشک و گلاب
قدری اول یاو آثار در میده انداخته چون سخت نموده سوهانی
[illegible] خته در ماهی توه بریزند سرد نموده بکوبند و از غربال بگذرانده
و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده
عسل پخته بر سر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده
نور سیده و اگر لذت نخود کنند نشاسته [illegible] نخود یاو آثار مایده یک آثار
نسخهٔ حلوه کمانچ حلوا کمانچ یک آثار روغن یک آثار شکر حسنی یک آثار
اول کماج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود
غربال گذرانده و در روغن بریان نموده شیره قطره بند نموده

بر سر آن بریزند بعرق بیدمشک آلوده سازند و بقاب دارند

نسخه حلوه زردک زردک یک آثار روغن نیم پاو شکر چینی پاو

آثار میده دو دام اول زردک را در آب جوش نموده پوست

و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لت نمایند که خوب نیم پخته شود

بعد از آن میده را در روغن بریان نموده شیره شکر افکنند

هیچ در گذارند و از آتش ملایم بپزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از

دیگدان برگیرند اگر خواهند نور سازند نیم ورق شکر و شهد داخل نمایند

و قوام سخت بکنند و در طبق درس نموده نور تر تراشند   نسخه حلوه

ادرک ادرک [illegible] یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول

ادرک را در آب جوش نموده از حال آب جوش ادرک [illegible]

ده دام مایده المخته در روغن بریان سازند بعد از آن شیر را بر قوام

انگشت هیچ آورده بر آن ریزند و بر آتش ملایم بپزند که پخته شود و

اگر نور خواهند نیم ورق شکر شهد باشد و نیم شکر باشد   نسخه حلوه

بادام و پسته و چهار مغز و حلوه [illegible] یک قسم میشوند بادام یک پاو شکر [illegible]

۱۹۱

۸۱

روغن یکنیم پاو اول بادام را قیمه نموده لب بندند و شکر را شیره نموده بادام

[illegible] ده و در آن اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده

دهند و برگیرند اگر در حالت تری روغن داده بر آرند [illegible] خوری شود و اگر

خواهند که نور بندند شهد و شکر بور آن برابر بموجب ورق مزبور قوام

آورده نور بندند   نسخه حلوه کشمش کشمش پاو آثار روغن نیم پاو

شکر چینی پاو آثار کشمش را در روغن اندازند بر آتش ملایم بپزند و کفچه داده

لت نمایند چون خوب لت شود شیره چاشنی عفص تار بندند نموده اندازند

و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند   نسخه حلوه شیر گاو شیر گاو میش

یک آثار قند سفید پاو آثار روغن آثار نیم پاو مغز بادام سه دام اول شیر را خوشانیده

در قاشق بیالایند اما طلایی در روئینه افکنند و قند را شیره تار بندند نموده آتش

کم کرده خاکه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیره مذکور در شیر اندازند

در قاشق دو سه کرت لت نمایند تا در هم شود باز یک ربع شیر کرده

همان طور آمیخته لت نمایند همچنین دستور همه شیره اندازند و لت نمایند بعده بادام

سوده و در آخر وقت با شیر انجمه لت نمایند چون بهم بسته شود بر آمیزند
و اگر خواهند شیر را جوشش داده نیم قند انجمه را جوشانیده چون قالی ملمع شود
باقی قند را با شیره تار بسته نموده بکار مسطور بر بندد شیره معواجی شود
بخش حلوه نخود بریان قند سفید یک آثار روغن یکم آثار پسته نیم پاو شیر دو آثار
شهد نیم پاو آرد نخود بریان یک آثار اول شکر و شهد را در شیر انجمه شیره
تار بسته نموده آرد نخود را از آب تیل شهد نموده ربع آثار این در شیره بطرز
تا بار یک انداز اند و در یکجا حل نموده باشند با وکری آتش دهند که آب
آرد خشک شود و باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همین وجه دو چهار بار بریزند اندازند
مرجان نمود [illegible] پسته دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه غلیظ شود
آنرا انداخته روغن داده در لگن ریخت نموده چون صاحب بریان شود
سخت کرده یکدام روغن داده بردارند و پسته را ریزه بالا نموده اندازند
بخش حلوه بادام نوع دیگر بادام مغز دو دام خرما دو دام روغن دو دام
میده دو دام اول خرما و بادام را اندک آب انداخته بهم [illegible]
[illegible]

[illegible] بریان کنند [illegible] بریان [illegible]

در شیر [illegible] تر دارند صبح تخم خرما پوست بادام دور نموده از همان آتش [illegible] نموده
کنند و میده را در روغن بریان نموده شیره و میوه اندازند و لت نمایند
چون بسته شود از آتش فرود آرند بجای تخمون [illegible] الرکب و ماغ جاجی
بنده باشد نقشه انگیز ساخته تهیار کرم کرم خورند دماغ تر شود
بخش حلوه نان نشسته آب آثار قند یک آثار شیر چهار آثار زعفران
نیم ماشه اول نشسته را از آب حل نموده نگاه دارند وقتی که روز [illegible] نشسته
آب نیلکون [illegible] دور کرده آب دیگر اندازند بار بلند اندازند تا تنش شود آب
دور کنند تا آب نیلکون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از
پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن [illegible] اندازند و در آن
و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چون بسته شود زعفران
با گلاب سوده بیامیزند و پسته و بادام انجمه از آتش گیرند
بخش حلوه ترنشسته یک آثار روغن یکم پاو شکر [illegible] یک آثار اول نشسته
سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند فوری [illegible] آتش داد

شیره تار بندد اندازند لت کنند چون بسته گردد برگیرند بحث حلوه

بو ترش دال نخود سبز یک آثار دیم پاو روغن زرد یک نیم آثار شیره دو آثار

شکر چینی یک نیم آثار اول دال را در دیگ بریان کرده پیده بسیار خشک نیم گرم

در روغن بریان نموده شیره شکر با شیر آمیخته اندازند ولت نمایند چون

پخته و لیسه شود بر دارند بحث حلوه بیسن آرد نخود در روغن بریان

نموده و شیر جوش نموده از آتش فرود آورده شکر آمیخته با یک جوش داده

ازو بریان مذکور را اندازند ولت نمایند چون پخته شود و بسته گردد برگیرند

بحث حلوه کدو ماهی کدو ماهی گرده ماهی بدو کنده یک دو آثار روغن یک نیم پاو

نبات دیگر نیم آثار مشک یک ماشه گلاب دو دام زعفران یکدام

اول پوست کدو صاف کرده بموجب موازنه مذکور اندک آب

در دیگچه اندازند و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بخار بند شود بعد از

وقتی که خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه اندازند

که جمله آب از روی بر آید و کدو را کرده و لطیف کرده بعد از

در روغن

٩٣

در روغن مذکور اندازند بریان کنند بحدیکه بوی پیاز نشان

ظاهر گردد و بعد از آن قوام شکر کرده بریان کرده را اندازند

و کفگیر بسیار پخته شده بر روغن آید و روغن نگذارد

بعد از آن برگیرند و در تغار تسویه نموده و در وقت انداختن

انداختن گردو در شیره اول زعفران اندازند بعد از آن گردو را

فرو آورده قدری گلاب و مشک بقدر استعداد والله اعلم

کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شهد داخل کنند

و قبلکه شیر چوب زعفران اندازند خوشبو

در کرده برند

بحث حلوه بیضه مرغ بیضه مرغ چهار عدد روغن زرد دام

پخته سپیده چهار دام نبات آثار زعفران یکدام اگر خواهند

رنگ کنند بیضه زردی با استعمال آرد و طریق چنان است

که اول زرده را نموده سپیده او بموجب موازنه مذکور بعد از آن

بیضه را شکسته در پیاله چینی هر نوع که باشد

در آن ریخته نبات ها را ساییده داخل کرده

جمله وزن زعفران خوب کرده در شیره

نمایند و در آن انداخته زود زود بکفگیر زنند که همه یک باشد و بعد
و آنکه خشخاش شود بریان شدن آن هم بر آتش نرم و قبلکه اندک
بوی تنکی یابد گلاب و مشک قدری انداخته برگیرند و آنان خوردنی شود

بجهت حلوه بیضه مرغ بیضه مرغ بیست عدد و شکر چینی یکنیم پاو
روغن ده [illegible] دام اول بیضه ها را شکسته سفیدی و زردی ها
بیضه های مذکور را در لگن مسی انداخته از کفدست خوب مالش نمایند
تا که سفیدی و زردی باید یکرنگ شود آن وقت شکر چینی تمام
انداخته باز از کفدست خوب [illegible] کفدست تا دو سه گهری
مالش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهری مالش
نمایند بدستور سابق از کفدست تا که خوب مخلوط شود آن
زمان در [illegible] انداخته بر آتش نرم نهاده بکفچه [illegible] نمایند
و فرصت ندهند که بوی تنکی یابند تا که حلوه مثل سینه مرغ
رنگ شود و روغن از و جدا گشته آنوقت اندک گلاب و
مشک انداخته از دیگدان برگیرند و نگاه دارند و بکار برند

بجهت حلوه بیضه مرغ که برای قوت باه بسیار نافع است حکیم [illegible] دارد

بیضه مرغ چهار عدد زعفران نیم ماشه موچرس نیم ماشه شکر چینی
٨٤
چهار ماشه مشک بوزن دو جو روغن چهار دام اول بیضه ها را
شکسته زردی بیضه های مذکور علیحده کرده در ظرف انداخته از دست
مالش نماید و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از انگشت
مالش نمایند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهاده از چمچه
لت کرده باشند و قبلکه [illegible] آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس
انداخته و قبلکه خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرند
و نگاه دارند و هر صباح بخورد همین طور [illegible] روز بخورد
و بقدرت خدا تعالی ببینند چه چیزها آید و سفیدی بیضه های مذکور
نگاهدارند و در [illegible] و موچرس انداخته علیحده در روغن بریان نموده بالای حلوه
مذکور بخورد

بجهت حلوه زرشک بیضه مرغ ده عدد قند سفید
یک آثار اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیاله چینی
برگیرند و زده یا لب تا سنگ مالش [illegible] کرده سفیدی
بیضه های مذکور را با سنگ مالش کنند بحدیکه خوب کف پیدا کنند

ولبالب پیاله شود و بعد از آن قند را شیره نارنج سوده آنگه گرم زرده
شیره بیضه کف کرده را در آن انداخته و از کفچه چوبی که بجنبانند جلوه برای باشد
بدان لت بسکرده باشند بعد بکه بر قوام آید بعکس بجیکه شیره پابان نماید و
لعاب بیضه با بالا نماید عوض بکیان ماند بعده سرد شدن علامت
تیار شدن است از آتش برگیرند و به نان خوری لایق است گلاب
و مشک بقدر استعداد فرود آوردن انداخته ساعتی لت کنند

تحبیس حلوه روی روغن یک آثار میده آرد
ولگیار نرند

با و اثار خمیر میده جلابی با و اثار زعفران و دو دام شنگرف و دو دام
مشک نیم ماشه گلاب و دو دام مغز پسته نیم پاو مصری یک آثار
و شهد پاو اثار سپاری چهار پیسه اول باید که میده را با خمیر تنور
بیامیزند و بعد از آن قدری آب انداخته خمیر را ملایم کنند تا مانند
خمیر منکوچی ناسازند چهار گهری توقف کنند که خمیر شود بعد از
میده را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شنگرف رنگ کنند
و یک حصه را با یک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را

باید سپاری سوخته کرده با پانی زعفران در هم سوده رنگ نمایند و یک حصه سبز
برنگ شود بحال مانند و بعد از آن با بادام روغن و داغ نمایند
هر کدام علحده در کفگیر [illegible] مرتبه با کف میکنند اندک اندک و در آن
کفگیر رفته با دست مانند منکوچی تیار کنند و بریان کنند و قیمکه جلد بریان
شود همه را یکجا کرده نگاه دارند و نبات را قوام نموده و شهد را در آن
داخل کرده کف اندود دور ساخته چون بقوام سخت آید بعد از قوام
پاک نمایند جلد بوندی ها در آن انداخته در [illegible] و از بالا مشک و گلاب
حل کرده انداختند و نرخچه را آورده [illegible] و از بالا پسته مغز تراشیده
بریزند و اگر تور خواهند چهار ساعت با کار و حصه تور نموده نگاه دارند
با همان قسم مانند و هنر جهان است که زنخدان گشنی تور کرده نگاه دارند
و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدری روغن مالیده بر آرند که در وقت
سرد شدن تور درست بر خورده نگاه دارند
تحبیس حلوه فرنی شکر چینی یک آثار [illegible] سیر پاو اثار روغن یکم پاو

مغز بادام نیم پاو اول شکر را شربت کنند و میل او را دور کنند بعد از این نشسته را در آب حل کرده از پارچه گذرانده در شربت مذکور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار انداخته اند و اگر دانند که زود در سنگی آمده باز آب داخل نمایند بدین طریق دو سه مرتبه آب داده بپزند نشان دهند و در نیم پخته نیم پاو روغن انداختند لیکن کفچه میداده باشند و چون تنک بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بحدیکه سرخ رنگ شود بعد از آن بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوی هرچه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کاسه گلی نگاه دارند برای سنو برای نگاه آید و بمدت ... بمانند ضایع نشود

بجنس حلوه دوال دار نبات دو نیم پاو روغن زرد پاو آرد میده نیم پاو سفیده تخم مرغ یکعدد اول میده را در آب حل کنند لیکن آب بسیار نه اندازند و از پارچه بیند نمایند بعده نبات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک اوان بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آبی ظاهر گردد و سفیدی یک تخم مرغ را قوام مذکور ... از آتش فرود آورند

جهت ... انداخته بر آتش نهند و کفچه میگرده باشند بحدیکه مانند فالوده شود و اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لبی بعد از آن اندک مشک و گلاب یکدام انداخته باز قوام لبی یعنی لبی آرند بعد از فارغ شوند و در خوانچه روغن مالیده مانند نان خطائی برآرند جدا جدا چون اندازند چون بسته شود بجای سرد و مرطوب نگاه دارند بعد از آن بسته شود و بخورش آرند

بجنس حلوه مقراضی از نسخه اول یک آثار قند نبات یک آثار و نیم پاو روغن سه پاو زعفران چهار ماشه بادام نیم پاو پسته نیم پاو اول نشسته را در روغن بریان نمایند بحدیکه سرخ شود و بوی خوش آید بعد از آن شربت را در شیره قطره بیند بر قوام آورد و دو آن نشسته بریان نموده را معه روغن در قوام انداخته پخته نمایند بحدیکه روغن جدا و جدا شود و لیکن زعفران را با آب سائیده در شربت انداخته بر قوام آرد بعد از آن تیار شدن بادام و پسته را چهار پاره نموده و در طبق بر آورده

بالا پاشند نسخه حلوای روغن وانبرنج یک آثار شکر حصی

یک آثار تخم ریحان یکدام اول بیخ برنج را سائیده وانبه بردارند لایق

پس آن پخته و در آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند

و شکر را شیره نموده وانبرنج در شیره اندازند و تخم ریحان نشو شده اندازند

و بر پزند چلانسته نرم و بر آرند نسخه حلوه سوهن شکر حصی

دو و نیم آثار میده دو آثار جوز عرقی چهار عدد دارچینی چهار ماشه پسته چهار دام

بادام چهار دام چلغوزه چهار دام مغز چهار دام چرونجی چهار دام مشک چهار ماشه

روغن گاو یک آثار و دلیا و گندم دو آثار مذکور را در بیخ آثار آب در ظروف

گل تر کرده بعد از سه شبانه روز [illegible] و دور کرده گندم مذکور از آب

راوکو در ظروف مذکور با سه روز نگاه دارند تا گندم مذکور آبی [illegible]

درست تا بر آرند بعد از آن از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب

خشک کنند بعده آرد گندم مذکور سائیده نگاه دارند و دلیا و آثار

آرد سمی گندم مذکور با شکر حصی و آرد میده مذکور بیجا آن در سه [illegible] با

آب سرد بجا نموده زرشت حل سازند تا که بجوش کمانند و آب

بورن نیم من انداخته کفچه زبان بر آتش بکنند دارند و از کفچه روغن تا ماهی بکنند

هرگاه بقوام رسد تمام روغن در وانداخته مخلوط سازند و قدری آتش

زیر پاتیله بگذارند آتش تر کنند هرگاه سخت شکننده بشود از کار دو قدری ستی

برداشته سرد سازند چون از ضرب انگشت زود شکسته شود آتش

مطلق کم کرده جوز و مشک و دارچینی کوفته با میده مذکور در حلوا [illegible]

انداخته و آمیخته از کراه بر آورده بر باد کاغذ کلان قدری روغن مالیده

بر روی آن انداخته حلوای مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود تا

چهار پهر نگاه دارند و علی الصباح هر روز نیم پاو بخورند که مقوی باه است

و منفعت بسیار دارد نسخه فالوده نشاسته یک آثار شیر

چهار آثار قند سفید دو آثار بادام دو دام آب دوازده آثار اول

نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر حل نموده هم آثار قند آمیخته

بر آتش ملایم بپزند و کفچه رانی نموده بشند تا که غلیظ شود [illegible] شیره

ها بریزند چون شکل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیره

نموده انداز بعده آرد نخود بریان دو دام و بادام بریان را سوده

نیم و از بالا بریزند و اگر خواهند قدری نمک بزنند بالوده سفید دانه یعنی
لهکی با رنگ سه میده و شیره و انار و قند و انار ریشته
با دو انار دانه برنج دو دام و نشاسته از شیره آب آمیخته آتش ملایم
کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده
از قوام بیامیزند و برگیرند بچنین فرنی شیر گاو و یک انار دانه برنج
چهار دام قند سفید و انار اول دانه برنج را اندک از آب شسته
در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و تر بار
نموده از برنج جدا کرده در پارچه بگذرانند همه سرخی برنج گو و صاف
شود آب مذکور در شیره آمیخته و برنج را همان طرف اندازند در شیر
مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند در آن شیره نمود
اندازند و دارچینی کنند و بگذارند تا که سرد شود بچنین حریره نشاسته
نیم پاو روغن نیم پاو شکر چینی نیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه
زعفران یک ماشه بطور اول نشاسته را شسته در روغن بریان
کنند از آتش فرو گرفته سرد گردانید و اندک آب شیر گرم انداخته
کنند

۸۸
و بار دیگر آتش زیاده جوش دهند چون نیم پخته شود جات شکر کرده ملغمه
و ... با شود دران بریزند و برگیرند بچنین مالیده بیضه مرغ شهد چهار دام
مالیده نیم پاو شکر یا روغن گاو نیم پاو اول سفیدی زرده بیضه مذکور برآورده
در میان مالیده انداخته مثل ارد خمیر نموده نان بسازند در جاکشنر انگشت گرم تابه
مثل انگاره که بچاره های شر بعد ازان بروغن و شهد انداخته مالیده بسازند
و ناشتا بخورند که بسیار نافع است بچنین بینه دانه برنج یک انار
شکر چینی یک انار ... گلاب قدری شکر را شیره قطره بند نموده مشک
و گلاب داده سرد کنند و دانه برنج را در آب ... کشاده خوش نموده
در صافی انداخته آب مذکور زدو ... ده بالا آب سرد انداخته از انجیر
نمک سوده و در شیره اندازند و در لنگری کشند و اندک آب سرد
نیز اندازند و یا در شربت انداخته بکار برند طرق بچنین کهور باشند گیهو
سمی مالیده یک انار روغن یک انار شکر چینی یک انار شیر نیم انار
اول شکر را شیره انگشت پیچ نموده بعد ازان روغن در میان مالیده داده والله اعلم

واشیره میده را خمیر سخت کنند و کچوریها بسته در روغن بریان کنند
نعمت کچوری خاصه میده یک اثار شکر چینی یک اثار روغن زرد یک اثار
شیر یک اثار اول میده را نیم دام روغن داده یک گهری نمایند و دو اره آب
دهند و دو گهری دم داده و شکر را یک اسپجه دو گهری نمایند تا که رسته شود
بعده از شیر گرم خمیر کنند و گهری نمایند اگر بالائی دهند یک ... اوراق
نیز دهند و خمیر سخت کرده کل کچوریها ساخته خشک کنند و در روغن بریان
نمایند نعمت کلکلهای طرقی نعمت میده سپید میده یک اثار شکر چینی یک اثار
روغن زرد یک ... دارچینی دو ماشه شیر یک اثار خمیر مایه دو دام
اول میده را خمیر مایه آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده چهار
گهری دم دهند تا که میده خمیر گردد بعده از دست خوب لت نمایند و
شکر را نرم نموده میده مسطور را آهسته آهسته در شیره مذکور اندازند و از کفگیر لت
کنند چون مثل شهد غلیظ شود پاتیله از آتش فرود آورده لت ...
چون سرد شود در روغن پاتیله دیگر کرده بر آتش ملایم نهند و کلکله نموده
بریان کنند نعمت کلکله پنیر ... شیر ... یک اثار ... شکر چینی یک اثار

لیمون یک اثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه کشمیز یکدام مصالح
۱۹
دو دام روغن یک اثار اول پنیر را از آب بند مصالح سپایند و بیامیزند
میده را در آب لیمون بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن
کلکله سازند و چاشنی تار بند گرم نگاه دارند و کلکله را بریان کرده گرم گرم
در شیره اندازند چون در شیره گداز شوند و شیره پر گردد بر گیرند
نعمت کلکله جواری سفید جواری سفید یک اثار نبات شکر یکنیم پاو روغن نیم اثار
جغرات چهار دام اول جواری را از آب تر نموده بکوبند تا که سبوس علیحده
گردد و ... شود و خشک کرده دو بار خشک شده را اندک بکوبند و صاف
نموده در آب جوشانیده چون پخته شود و گداز گردد و از آن جدا نموده
اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده نبات آمیزند و بکوبند
چون مضمحل شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته
از نوک سر بوس بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب قدری
را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم
لت نمایند دو دام روغن آمیخته کلکله نموده در روغن بریان نمایند

بجهت کلکله انبه سپیده یک اثار روغن یک اثار شیره انبه رسیده سه اثار
شکر چینی بعینها و دارچینی دو ماشه سپیده و شکر و شیره انبه و دارچینی کوفته باهم
آمیخته لت نموده در روغن کلکله مذکور بریان کنند و نگاه دارند
بجهت نوع دیگر کلکله انبه سپیده گندم یک اثار روغن یک اثار شیره یک اثار
شکر چینی نیم اثار شیره انبه نیم اثار دارچینی دو ماشه اول سه دام روغن از
میان سپیده مالیده بعده شیره و شکر و شیره انبه آمیخته در روغن کلکله درست
بریان نمایند   بجهت کلکله خاصه میوه شیره گاو یک اثار آرد سنگ یک اثار
مغز بادام دو دام شکر چینی یک اثار روغن پاو اثار اول میوه را شیره و
نسه باهم لت نمایند و مغز بادام مقشر در هر کلکله بادام یک دانه در روغن
بریان کرده شیره شکر تار بند نموده کلکله در آن اندازند
بجهت کلکله ماهی ماش ماهی ماش یک اثار روغن زرد یک اثار شکر چینی
نیم اثار سفیده مرغ یکعدد اول ماهی را در پارچه گذرانده سفیدی بیضه داده
چاشنی تار بند نموده نگاه دارند و کلکله را بریان نموده در چاشنی اندازند و قدری
آتش داده باشند که چاشنی خشک شود و نگاه دارند   بجهت کلکله میوه

یعنی خورد خورد سپیده گندم یک اثار شکر چینی یکنیم اثار روغن یک اثار جغرات

۹۰

یکنیم پاو شیره و نیم اثار اول سه دام روغن در میان سپیده داده خوب
مالند بعده جغرات داده پس شیره جوشانیده جوش خاستن چسپیدن
بگیرد و در آن شکر آمیخته بجوش داده فرو گرفته نیم سرد نموده در سپیده آمیخته
خوب لت نمایند که ایله برآید در روغن کلکله خورد خورد بریان نمایند
بجهت کلکله آرد برنج آرد برنج یک اثار روغن نیم اثار شکر چینی یکنیم اثار جغرات
سه اثار دارچینی دو ماشه اول در آرد مذکور یکدام روغن داده مالند و چهار
گهری از جغرات لت کنند بعده دارچینی سوده بیامیزند و چهار گهری
دم داده کلکله در روغن بریان نموده در طبق کنند و شیره را چاشنی انگشت
بیخ نموده از قاشق گرم گرم بر کلکله ها اندازند که شیره همه در آن جذب شود و نگاه دارند
بجهت بره ماش دال ماش سه پاو دال نخود یک پاو اثار روغن پاو اثار
بیضه مرغ پنج عدد و ادرک یکدام فلفل یکپاو نمک قرنفل دو ماشه الاچی
دو ماشه دارچینی دو ماشه کشنیز دو دام نمک دو دام اول دال ها را بخیسانند
و نمک و دارچینی و قرنفل و الاچی سوده آمیزند و لت کنند تا آنکه ایله برآید و مغز یک بیضه

بالای بندیر و پیاله برچه لک بسته قوری سفیدی سفیده بران بالیند پنهی مزبور

را بر سفیده نهاده بره بالا یک ماند چنانچه لک از آنسه گشنیز بریان و

فلفل را جوکوب نموده و قیمه ادرک را بر بره چسپانده بالای آن لک سفیدی

سفیده مالیده به پیاله با واژون کرده بره را در روغن اندازند و بر آتش

جلد بره تا بریان کنند اهمه بره تا پخته شود و پنهی را لت نموده باشند

تا که سخت و خشک نشود   بخش بره پنهی مغز بره یعنی شبهه بعو

هشت اثار پنهی ماش یک اثار شکر چینی یک اثار دارچینی دو ماشه

قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه نمک نیم دام ادرک دو دام گشنیز یکدام

خوراک یک اثار اول مغز بره را در خوراک جوش نموده سائیده

و مصالح اینجه در پنهی ماش آنجه عرق ادرک داده لت کرده

دو کهری لت کرده دو کهری نگاهدارند بعده مصالح اینجه هشت دام

جوراتب اینجه دو کهری دم دهند بر پیاله برچه بسته از لت بره ساخته

در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند و اگر از نمک

سازند حصه چهارم خوراک دهند   بخنی بره جغرابی

۵۰ ...

۹۶

چاشنی جورات چلکه یک اثار روغن یک اثار نبات سفید خشک چهار دام

شکر چینی ابجه دو دام اول نبات سفید نموده در چکه ابجه لت کنند پیاله پارچه بسته

بره بران ساخته در روغن از آتش جلد بریان نمایند اول شیره

تار بند نموده نگاهدارند و بره تا پخته دران اندازند چون شیره در بره خشک

شود لبسته بریان کنند جوکوب کرده بالای بره اندازند اگر نمکین باشند

و نمک آب بعد بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده برآورده

نگاهدارند   بخش کندوری یا نوع بخش کندوری یا پنجابی

الله نخود خام یک اثار جورات دو اثار دارچینی دو ماشه الاچی دو ماشه

قرنفل دو ماشه فلفل یکتا نمک روغن بقدر یک دام و نمک دو دام اول

از نخود را از آب اینجه جوسانده و در تیغ لت نمایند چون بسته شود

برنجه اندازند اینجه بهن نموده تو تا به برند و در روغن بریان کرده قدری

هیس که در دیگچه مانده باشد در آب جورات اینجه نمک داده و در چمچه

گذرانده از دوار شلیت یعنی مستی در روغن این جورات را نگهدارند

و یک جوش نموده تو تا مذکور را دران اندازند تا پخته شود مصالح کرده اندازند

و برگیرند   بجهت گنده هی سونک آرد مونک مقشر یاو انار

جغرات دو و انار روغن بکیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی

فلفل یک ثانک زرد چوب نیم دام ادرک یکدام نمک دو دام اول

آرد مونک را از آب انجخته چو بسانده و از آن گله لت نمایند چون بسته شود

بر تخته انداخته پهن نموده توره یا پزند و در روغن بریان کرده قدری

آلو سونک که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات انجخته نمک داده در آن

گردانده بر آتش یک جوش داده زر قرنفل و دو پیاز یکبار بو داده انداز

جغرات بجهت نخود مصالح نموده اندازند و برگیرند و بکار برند

بجهت گنده هی جاشنی دار آرد مونک مقشر یک انار جغرات یک انار

شکر جینی یک انار روغن زرد یکنیم پاو دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه

الاچی دو ماشه فلفل یک ثانک اول آلو سونک را از آب دیگدام جغرات

انجخته جوش داده لت نموده چون بسته شود توره یا بریده گله یا بو اند

و شکر را جاشنی مار بند نموده بر آتش گرم نهند و جغرات را در بار چه کرده

مصالح انجخته و زرد توره یا را در روغن بریان کرده در شیره اندازند

دو از اند

٩٦

٩٢

چون در جوزه جغرات بیامیزند و بکار برند   بجهت کوچی آرد

ماش مقشر آلو ماش مقشر یک انار روغن نیم انار دارچینی دو ماشه الاچی

دو ماشه قرنفل یک ثانک ادرک یکدام زرد چوب یکدام برگ

تنبول سه عدد نمک دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرک

نمک و مصالح نیم سوده انجخته از آب بهار داده مالیده خمیر سخت نموده

صورت شکر پاره ها کنند و از آن سه در آب گرم بسیار اندازند و آتش کم

کنند و با و کری تحمل نموده چون از دیگ بر آید برآتش کنند چون

پخته شود برآورده و اندک روغن بریان نموده در روغن باقی زرد چوب

بریان نموده اندک بسیار بریان کرده از روغن مذکور بسیار جدا ساخته

بر کوچی ها را در آن روغن از قرنفل بکبار داده اندک آب داده

چون تیار شود برگ تنبول سوده عرق او برآورده و بگیج داده مصالح

فی موده نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

بجهت راشته سیب جغرات یکنیم انار کشمش نیم پاو سیب نیم روغن نیم پاو

الو نخود یا برآرد که باشد تیم پاو قند سفید دو دام دارچینی یکماشه قرنفل
یکماشه الاچی دو ماشه ادرک قدری زعفران چهار رتی نمک
بکدام اول در نخود بورانی دوده اری خوراك و نمک و هم مصالح البحه
در آب مثل عسل نموده لت کرده در روغن نخودی بریان کنند و سیب را
هم ساخته نخودی نموده در روغن تیم بریان کرده شیره قند تار نموده
سیب بریان را در شیره بجوش دهند با جدا کرده چون شیره در آن خشک
شود کشمش را در روغن بریان کنند و جرات در پارچه لیزانده قیمه
سیب و نخودی آرد و کشمش بریان همه را در خوراك [illegible] کنند
بکس در ماست برین بعده بکار برند   نخجیس رانیه آلو اگه انار
روغن پاو انار آرد نخود دو دام میده سه دام جرات دو انار
دارچینی دو ماشه قرنفل یکماشه الاچی یکماشه فلفل یکماشه نمک بکدام
ادرک بکدام اول ساك را قیمه نموده آب جوش داده گذارند باز
آب را جدا کرده ساك مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جرات
ولاد نخود و میده و عرق ادرک و نمک امیخته مصالح سوده بمالند
وقت تمام شدن در دیگ آب اندازند و بر آتش نهاده چون دیگ لکته ازرک

ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از کنار آب ساك بر آید بجه
بجنه شود از صافی گرفته نوزرا ساییده در روغن بریان کنند و جرات را
از پارچه لیزانده نور باز خوراك بر … اگر رانیه بکنند دو پیازه کرده سازند
و بریان نموده از قرنفل یکبار داده اندك آب داده چون خشک میشود
مصالح میان زعفران ساییده اندازند و از دیگدان بر گیرند و بکار برند
تیار کردن شلغم چاشنیدار شلغم باچقندر یک انار سرکه یک انار شکر چینی
سه پاو پودینه دو دام اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدری جوش
داده … سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره کنند و
پودینه را نیز اندازند و در آتش …   تیار کردن اچار ریمی قند
یک انار برگ املی او انار دانه ها درای بکدام نمک سه دام اول ریمی قند را
… پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه معه پارچه های ریمی قند
انداخته جوش کنند بعده پوست از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها
طلا نموده تا سه روز در آفتاب نهند بعده در … اندازند

تیار کردن اچار انبه بی تخم که در وجائی رسیده باشند یک آثار و دار سیاه
یکدام نمک سه دام سیر یکدام ادرک یکدام اول انبه را باید که
پوست را دور کنند بعد از ان تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه آن
اچار موجود کنند علحده نگاه دارند و قیمه انبه را آب نباید تا نباید آن نشود بعد از آن
آرد انبه را در پارچه انداخته با فشرده بعد از ان نمک را مخلوط در سر کنند
بعده آرد مذکور را در پوست گرفته و باز مصالحه در میان انداخته در شکست
مانند انبه ببندد و بالای این کاغذ یا برگ درخت بچیده در آفتاب
نگاه دارند تا که آب نرود و ترش نگردد بعده بخورند بسیار مزه دار
شود   تیار کردن اچار بادنجان و انبه با [illegible] یک آثار
سیر یکدام ادرک دو دام سیاه دانه یک دام قیمه انبه پاو
نمک سه دام اول بادنجان را از سر یکطرف بریده بریده نگاه دارند
و بادنجان را از میان خالی کرده قیمه انبه را و ادرک و سیر را و نمک
و دیگر مصالحه آمیخته در میان بادنجان پر کنند و بالا همون یکطرف
بریده را بر سر بادنجان بدوزند و سه روز در آفتاب دارند و تار یک
میدان کرده بعد از ان در تیل رائی اندازند تا دو سه روز ماندن میدهند

تیم

بعد از ان بکار برند   تیار کردن اچار باد انجان و کدو و زردک و خیار وغیره
همین قسم تیار میشود الی کدو یا شلغم وغیره پنج آثار رائی نیم پاو و نمک نیم پاو اول
کدو را پوست دور کرده لوز لوز تراشیده در آب جوش داده چون گداز شود
از آب جدا کرده و مصالح مذکور سوده آمیخته در سبوچ انداخته اندک آب نیز اندازند
یکروز و یک شب آفتاب نگاه دارند بعد از ان [illegible] گرم کرده در اچار اندازند
و هیچ و شش روز در آفتاب نگاه دارند چون ترش شود بکار برند   پختن [illegible]
جغرات یک آثار شیر نیم پاو برنج نیم آثار اول جغرات را دوغ نموده اندک
برنج بریان کرده سوده در دوغ اندازند و تا آنکه [illegible] بیزند چون پخته شود تمام شب
نگاه دارند و صبح بخورند   پختن تهولی گندم گندم یک آثار روغن نیم آثار
اول گندم را باریک [illegible] نموده در روغن بریان کرده شیره را جوش داده
شکر آمیخته تهولی را [illegible] در ان پخته دم کنند و نیز بکار برند   پختن خشکه
طرق پختن خشکه گیلانی برنج یک آثار جغرات نیم پاو شیر پاو و [illegible] لیمون
یک عدد روغن پخته و دو دام نمک برنج را شسته در آب جوش داده
نمک دهند چون نیم پخته شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قدری
تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده و یک کلی بر آتش نهاده

واره شیر داده چون نشسته گور خشک شود برنج مذکور را اندر آن
بار واره شیر داده آتش هلک کنند که خشک داغ شود اما گوشت سرپوش
درمیان نباشد بالا بالا باشد بعد در روغن گرده داغ در خشکه دوره داده
برگیرند بحلین زرد برنج شیرین برنج کات آثار رنجا بسه یک نیم پاو روغن
هم آثار زعفران دو ماشه اول زعفران را حسک سائیده بعد آب حل کنند وقتی که
خوب با رنگ شود شربت نبات نه مذکور کنند مانند که بعد از آن برنج را آب جدا کرده
نگاه دارند بعد از آن روغن موازنه در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا سبز
اندازند و چمچه [illegible] و زعفران اندازند و قیسک یک زعفران روغن گلبان شود
بعده برنج در وانداند و عسکر چوب خوش خورد و پیرو دو روغن ابد و دم دهند و اداکم
و شش اندک بر روغن بریان نموده و عسکر در للکری کشند بالا سرد ولا
بحلین خشکه ساده برنج یک آثار روغن سه دام نمک سه دام اول برنج را شسته در آب جوش
نموده چون نیم پخت شود برنج مذکور در صافی انداخته آب [illegible] ماند دیگ انداخته
دم دهند بعده روغن داغ کرده دوره داده از دیگدان برگیرند   بحلین خشکه
ماش ماش یک آثار چهار [illegible] پاو روغن سه دام نمک یک نیم دام اول ماش را
از و سبز کرده و پاره هوا داده بمانند که [illegible] دو شود ماش را آب شوند

بعد از دوغ خواست شسته در دوغ دو گهری نگاه دارند و بعد برشته [illegible]
96
وقت دم نمودن واره دوغ دهند بعده روغن داغ کرده دوره داده
از دیگدان برگیرند   بحلین [illegible] ابولی یک آثار [illegible] برنج کرده
برنج را اندک نمک سوده بعده از آن سنگ [illegible] که بخته شود [illegible] برنج را
شسته دو گهری رسوده نگاه دارند بعده اش [illegible]   بحلین برنج ساده
و شیر برنج و شیرین برنج نمک آثار شکر حبشی یک نیم پاو روغن [illegible]
پاو آثار اول برنج را شسته در نیم پاو روغن بریان کنند بعده شکر
آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطور [illegible] که پخت [illegible] روغن
با [illegible] داغ کرده دوره داده از دیگدان برگیرند   بحلین [illegible] وعفر
طرز [illegible] ال مویک معطر دار المویک معطر شسته یک آثار و از حبشی دو [illegible]
قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه پیاز نیم پاو [illegible] شسته نمک [illegible]
اول روغن را از قرنفل بگهار داده و مصالح درست [illegible] و دال انداخته بریان [illegible]
بعده حلقه پیاز را شسته و نمک و کشنیز داده سوده انداخته سرپوش
که نوک سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه را ار دهند کنند و از [illegible]
دور سازند بعد چهار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش نیز نهند تا چهار [illegible]

و سرپوش از آب پر کنند و برای گداختن دال مونگ سنگریزه دار بهند
گداز شود. قسم دیگر کردن بر شکم دیگچه ماشی نرمالیده باشند تا تیار شود
چنین دال بی اسل دال مونگ مغز یک آثار روغن نیز و پیاو آثار روا ازبه
نمک ماشه قرنفل یک ماشه ادرک یکدام الاچی یکماشه فلفل کلان یک نمک
نیمدام اول در دیگچه با نصاب بر کرده سر دهن دیگچه صافی بسته دال مونگ
نهاده بالا دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات
دال پخته شود چون نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نهند بار
مصالحه و زعفران سوده با دال پخته همان و همه در دهن دیگچه نهند و آتش
دور نموده بر جا گذارند و بر چهار طرف انگشت دهند و دو گهری دم دهند
و بکار برند همچنین بهتی مونگ دال مونگ مقشر یک آثار روغن نیز و پیاو آثار
پیاز دو دام قرنفل یک ماشه ادرک یکدام نمک دو دام زعفران یک ماشه
زیره کلان یکدام ... اول آب را جوش نموده زیر آب سوده
بیامیزند در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب گور را تار بگهار
دهند و یک جوش داده دال اندازند و نمک دهند چون نیم پخت شود
عرق ادرک داده چون تیار شود مصالحه انداخته از قرنفل در روغن
بگهار دهند و از دیگدان بر گیرند همچنین دال مونگ نوع دیگر دال مونگ مقشر
یک آثار روغن نیم آثار زعفران دو ماشه دارچینی دو ماشه

الاچی دو ماشه

الاچی دو ماشه قرنفل یکماشه ادرک نیم دام فلفل کلان یک نمک یک
نیمدام اول دال را از قرنفل در روغن بگهار داده و بریان نمایند بعده
آب گرم موافق اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت
شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده بیامیزند و بر انگشت دم دهند
بکار برند همچنین بهتی از هر دال از هر یک آثار روغن یک آثار جزرات
نیم پاو ادرک یکدام فلفل کلان یک دارچینی یکماشه قرنفل یکماشه
الاچی یکماشه نمک دو دام زعفران یکماشه اول دال را در آب
جوش دهند بعد از آب جدا کرده نمک و جزرات و عرق ادرک
آمیخته چهار گهری نگاه دارند بعده در روغن بریان کرده آب و نمک
موافق داده بپزند چون تیار شود مصالح و زعفران سوده بیامیزند
و از قرنفل در روغن بگهار دهند و بکار برند همچنین بهتی عدس
دال عدس یک آثار روغن ربع پاو آثار دارچینی یکماشه
قرنفل یکماشه الاچی یکماشه فلفل کلان یک پیاز نیم پاو ادرک یکدام

شیر یکدام کشنیز یکدام جزرات نیم پاو دال عدس را از آب
نمک کهی تر نمانید چون نرم شود در روغن بیار و سرخ بریان
کرده یکبار داده بیفه اندک آب داده کواز کنند چون تیار شود
جزرات و عرق ادرک اندازند و قتیکه جزرات نداو خشک شود
مصالح سوده انداخته از دیگدان برگیرند   بخشی ینه ماش
نشسته دال ماش شسته یک آثار روغن بند و پاو آثار پیاز
نیم پاو ادرک یکدام نمک یک نیم دام انگوزه یک ماشه زیره
سیاه نیم درمی اول پیاز را در روغن بریان کرده از روغن
جدا نموده دال را در آن روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق
دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند
بعد انگوزه از آب حل نموده انداخته یکبار دیگر دم کنند و بکار برند
بخشی دال ماش خاصه دال ماش مقشر یک آثار روغن
نیم پاو دارچینی یکماشه قرنفل یکماشه زعفران یکماشه ادرک

گرام

یکدام فلفل یکماشه نمک یکنیم دام اول دال را در روغن با [illegible]
دارچینی و قرنفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون
نیم پخت شود عرق و ادرک و نمک فلفل اندازند چون تیار شود
دارچینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده
دمگذار نهند بکار برند   تیار کردن کشنیلی سرخ رنگ شنگرف دو ماشه
لیمون دو عدد اول شنگرف دو ماشه را با آب لیمون سوده و خشک نموده
بوقت کار دو بار از آب حل کرده میده خمیر ساخته کشنیلی سازند
بخشی کشنیلی سبز رنگ ساگ سوا یک آثار عرق [illegible] آورده از قرنفل
یکبار داده و میده بران خمیر کنند و از عرق بود بنه و از عرق بود پهنه بر
سبز میشود و اگر سو بیاری سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند
سیر سبز میشود   بخشی زرد رنگ زعفران با آب سوده از آن خمیر
نموده کشنیلی سازند   بخشی رنگ بنفش عرق انار دانه پاو انار
عرق انار دانه را برآورده بکوبش داده لعاب آرند و یک جزاید در
آتش سرخ کرده در عرق نمایند و سه رنبه چنین کنند رنگ بنفش
گرد و میده بران خمیر سازند   بخشی کشنیلی سبز رنگ سیاری سوخته
نبک سوده با سیب اسفنجه خمیر نمایند   بخشی کشنیلی را با دوای رنگ

زعفران سوده ماشه لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون سوده
بیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود — ساختن روغنها
رنگ برنگ قسم ساختن روغن زرد رنگ روغن یک آثار زعفران
چهار ماشه اول روغن را تنک داغ نموده زعفران را کوفته بکپه با
بسته دران اندازند چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند
آتش ملایم باشد — ساختن روغن سبز رنگ ساگ پالک
بهیا و روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده بکپه از آب لیسیده بطرز
زعفران سبز رنگ تیار کنند — ساختن روغن سرخ نیم آثار [illegible]
را از آب سوده بکپه لیسیده همون وجه زعفرانها دیگر رنگ سرخ نمایند
ساختن رنگ بادامی روغن یک آثار زعفران چهار ماشه نیم آثار چهل
قدری لیمون بگیرند اول از عرق لیمون سوده بکپه لیسیده با روغن در آتش
قدری ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرند — دور کردن پوست
کشنیز و فلفل طرفی دور کردن کشنیز اول کشنیز را در شب در اندک آب
تر نموده دو پاس نگاهدارند باز در ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمالند
پوست دور شود و برنج کشنیز صاف برآید — دور ساختن پوست

فلفل

فلفل فلفل را در آب بجوش داده از دست بمالند تا که پوست دور شود
ساختن دلمه طرفی اول در تنور بادشاهی ایجیت باید که اول بچه بز
بیست روزه یا کلانتر باشد باید که ذبح کرده شیردان او برآورده که
دران شیر اجیتلی از شکم او در بند نیاید شود اگر شیر ماده گو بند [illegible]
لبنه بیاید شده برآورده ماشه چهار آب صاف شسته نگاهدارند
هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاو یک آثار شیر ماده مذکور [illegible] ماشه
اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده موازنه سابیده دران [illegible]
کنند و از پارچه گذرانده شیر را در طرف چینی انداخته یک [illegible] کنند
پنیر بسته شود و در تنور خانه بیرا افکند نگاه دارند — دویم ساختن سنگدان
ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک رنگ شیر [illegible]
بری آید آنرا برآورده با پنج شش آب صاف شسته نگاهدارند بعد از آن
شیر ماده گاو هر قدری که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده آن پوست
را دران شیر تا یک گهری بمالند همه پوست تا پنج شش گهری [illegible]
ماند و شیر که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم پاره نگاهدارند [illegible]
و طرفی خوردن دلمه دستور این است که مردم غریب و عام [illegible]

مانند فالوده تراشیده انداخته یا قاشق میخورند و طریق خوردن
ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند
فالوده تراشیده انداخته با قاشق می‌نوشند و اگر ترنجبین کاغذی
لیمون کاغذی اندازند جایز است   ساختن جغرات چکه بطریق
اول شیر ماده گاو هر قدری که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوش ناسیده
و کنجد کوبیده باشند و فرصت ندهند که بر ده ملایی یا شیر مذکور برسد
چون نصف مانده از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو چاودن داده
شیر را در ظروف گلی مذکور ریز و مملو سازند و اندک آب طرف تالی
گذارند و دو کوزه برابر برآورده یک کوزه آب پر کرده و ظرف
پر شیر را در میان نهاده احتیاط تمام بکار برند که آب کوزه در ظرف
شیر داخل نشود و کوزه دویم را در میان سوراخ موافق بکر و بیخ کرده
وارون بر کوزه پر آب بگذارند و لب هر کوزه را به آرد وصل سازند
و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود
و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شرینی خواهند بعد از بسته شدن
و چاوق انداختن شیر شکر مینی اندازند و اگر نمکین خواهند نمک اندازند

ساختن

ساختن جغرات نوع دیگر هر قدری شیر آورده شیر مذکور را اندک
99
جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون بر جا مالیده شیر را در آن
پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود   ساختن جغرات
دیگر جغرات هر قدری که باشد آن را آورده گل ابیمه که آن را امور می‌گویند چکه
کرده نگاه دارند و میان شیر خام مقدار چاودن باید ارند که جغرات بسته شود
ساختن جغرات پوست سنگدانه تا کلیان که از میان سنگدانه بر می‌آید
رنگ سرخ و مایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه می‌خورد در و می‌باشد آن را دو سه مرتبه
در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاو را گرم کرده
آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مبسوطه
ماندن دهند تا که جغرات بسته شود   دیگر ساختن جغرات
باید که اول بچه بز شیر خوره بیست روزه یا یکماهه که باشد ذبح کرده شیردان
او را گرفته که شیر در وی بسته می‌باشد باید که تا دو سه آب شسته و در آفتاب
کرده نگاه دارند و وقتی که خواهند جغرات سازند در میان یک آثار شیر نو زنند
بلدام اندازند فاما باید که شیر خام باشد بعد از چند ساعتی جغرات بسته شود

دیگر ساختن جغرات اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود اگر از او بندوار
کونه گردن بعید چنانکه مانند کاغذ بریده شود پس شیر تازه که خواهند آورده
شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تا آنکه خوب جوشیده شود
که چیزی بر روی او و بالای بسته گردد تا آن زمان قدری جغرات شیرین با
سکه شیر گرم جاوی دهند که جغرات بسته گردد ساختن پنیر بیاورد
شیروان بز و با آب پاک بشویند پس در دو نمک سایند و پر نمایند و خشک کنند
که در سه چهار روز خشک خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار
شیر و نیم آثار آب یکجا کرده شیروان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز
نگاه دارند و بعد از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند که اگر یک قطره
در نیم پاو شیر اندازند شیر منجمد شود پس از آن شیر آب مذکور یک سیر شاهی
را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته
در ته سنگ نگاه دارند پس نمک لاهوری یا سانبهر در ته و بالای قالب
پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده ته و بالا کرده
باشند و در ای شیر آب مذکور که در رو شیروان می باشد و تو لت و سیاه دارد بعضی
کلوخی را در پارچه تو بلی بسته در شیر آب مذکور نگاه دارند که شیروان با شیر آب خوب
شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیروان و شیر آب مذکور

۱۰۰
ه مایه پنیر بستن همان آب خواهد شد و اگر دانند که شیروان مذکور در شیر آب نمک
حل شود و پوسیده گردد و آن زمان شیروان دیگر آورده همان قسم عمل نمایند
و در آن شیر آبهای سیب و لیمو شراب علوی ستاره های سیب و بیدانه منقی نموده اند
تیار کردن پنیر قسم دویم شیروان بز بر آورده صاف و نمک سفید نمک و بادیان
و سیاه دانه همه را باریک کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بار بسته بسته تا سه روز
در آفتاب خشک کنند بعد از آن نیم پاو جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام
در ظرف گلی با شیر مایه مذکور یکجا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه و اگر هوا سرما باشد
در آفتاب نگاه دارند بعد از سه روز همه پارچه پنیر نموده یک آثار شیر خالص در او اندازند
و شیر مایه مذکور همه سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاه دارند
چون خمیر بر دم شود بیاورند نیم آثار شیر خالص تازه و خام خمیر مایه نیم پاو شیر مایه
مذکور در او داخل کنند بعد از یک پهر کل پنیر بسته شود باید که پارچه ابریشم را صافی
ساخته از کفگیر بریده در صافی اندازند بعده همه را انداخته زرد آب را علحده ساخته
آنچه در صافی باشد آن را نصف را در شهد داده خورده اندازند و بالای آن نیم پاو نمک
را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای آن اندازند و بر بالای آن
یک سنگ خورد و دیگر بگذارند و سنگ کردن بر و نهاده که پنیر بی نمک در سه روز تیار

[illegible] قبول [illegible]

[illegible] دو بیاره [illegible] یک [illegible] روغن [illegible]

[illegible] و نقل و الا [illegible]

۱۰۱ [illegible] یکدام [illegible]

[illegible] ازپوست [illegible]

[illegible] پیاز [illegible]

[illegible] مذکور [illegible]

[illegible] مذکور [illegible]

[illegible] پیاز [illegible] آب [illegible]

[illegible] پیاز [illegible] مصالح

[illegible] دو پیازه [illegible]

[illegible]

کرده بعد دو روز از سیدهای مذکور بروغن بر آورده زیره بالا [illegible] مذکور

نمک [illegible] نشود

[illegible] این کتاب کرده [illegible]

س ع ف ق ک ل م ن

ق ل م ن

ق ک ل م ن

ق ل م ن

[illegible]

[illegible] ازرآب [illegible]

جغرات جایز [illegible] اولادوی [illegible]

دیده دوبیازه [illegible] انواعه چون [illegible]

شود مصالح [illegible] **کلاه خاص** [illegible] روغن باد آن [illegible]

دو بالله قرنفل و الاچی [illegible]

دو نیم دام جغرات [illegible]

[illegible] دو دام کشنیز [illegible] دو دام اول [illegible]

[illegible] انداخته [illegible]

[illegible] و کشنیز انداخته [illegible]

[illegible]

[illegible] انداخته [illegible]

[illegible] بریان [illegible]

و مصالح و بادام [illegible] آب [illegible]

[illegible] انداخته [illegible]

مصالح [illegible] و ادویه [illegible] **دو پیاز**

کله پتاب دار [illegible] نیم آثار [illegible]

[illegible] و الاچی [illegible]

[illegible] اول [illegible]

[illegible] مصالح [illegible]

[illegible] مصالح [illegible] روغن [illegible]

١٠٢ [illegible] **دو پیازه بادنجان** بادنجان [illegible]

[illegible] قرنفل [illegible] الاچی

[illegible] جغرات [illegible]

[illegible] کشنیز [illegible] بادنجان [illegible]

[illegible]

[illegible] و پیاز [illegible]

[illegible] و بادنجان [illegible]

[illegible] قندی [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

[illegible]

[illegible] بادنجان [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

بادنجان [illegible] بادنجان [illegible] روغن [illegible]

دو بالله قرنفل [illegible] الاچی [illegible]

بادرنجم یاو داده [illegible]

در چهار پاره کرده نمک تا بیده [illegible]

[illegible] لطف مصالح ساییده [illegible] بادنجان [illegible]

بادنجان رشته بجبده از قرنفل و در روغن [illegible]

[illegible] وقشنگه جا شینی [illegible]

[illegible] باقی ساییده [illegible] دوپیازه [illegible]

زمین قند یک [illegible] روغن [illegible]

نیم درم انجیلی چهار درم [illegible] قرنفل [illegible]

مرچ نیم درم [illegible] نمک [illegible]

روغن [illegible]

[illegible] بالا نموده [illegible]

[illegible]

آب اندک [illegible] مصالح [illegible]

[illegible]

تا به شود دوپیازه خربوزه خربوزه خام [illegible]

[illegible] شکر [illegible]

[illegible]

١٠٣

[illegible] قرنفل [illegible] روغن [illegible]

[illegible]

[illegible] دوپیازه [illegible] روغن [illegible]

[illegible]

[illegible] نمک [illegible]

[illegible] نمک عرق ادرک [illegible] ساییده [illegible]

[illegible] روغن [illegible]

[illegible] بالا نموده آب [illegible]

[illegible] مصالح ساییده [illegible] اما وقت [illegible]

[illegible] دوپیازه [illegible] روغن [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] روغن [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] باد [illegible] بعوران یکبار [illegible]
[illegible] کرده از آب باد [illegible] جوزات [illegible]
دو وقت [illegible] دم دهد باز [illegible] روغن [illegible] بریان کرده
[illegible] بالاخره آب [illegible] داده
[illegible] خشک [illegible] زعفران [illegible]
برآرد بهر [illegible] [illegible] بادنجان [illegible]
[illegible] دارچینی [illegible] قرنفل والائچی [illegible] جوزات [illegible]
بسیار [illegible] مرچ [illegible]
بادنجان را [illegible] داده [illegible] پیاز [illegible]
جدا [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] مرچ [illegible]
[illegible]
[illegible]

٣ [illegible] بار [illegible]
[illegible] برآرد بهر [illegible] گوشت
[illegible] قرنفل والائچی [illegible] دارچینی [illegible] مرچ
١٠٤ [illegible] ادرک [illegible] بادام [illegible] جوزات [illegible]
[illegible] باد آماده گوشت را پارچه نموده [illegible]
[illegible] کرده آب ادرک [illegible] داده [illegible]
[illegible] جوزات [illegible] در روغن پیاز [illegible] گوشت
[illegible] الا [illegible]
[illegible] قیمه [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] داده [illegible]
[illegible] دارچینی [illegible] قرنفل والائچی [illegible]
[illegible] بادام [illegible]
[illegible]
[illegible] داده [illegible]
[illegible]

[illegible] دو [illegible] [illegible]

[illegible]

بادنجان آنرا [illegible] روغن بادام [illegible]

دو درم بادام [illegible] دو درم دارچینی [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

بادنجان را آب [illegible]

[illegible] بادام نصف [illegible]

بادنجان را [illegible]

جغرات [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] همراه جغرات

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

١٠٨ [illegible] جغرات

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

دیگر بریان [illegible] آتش برابر [illegible]
[illegible] دم کنند [illegible]
بریان پنیر برنج [illegible] روغن [illegible] پنیر [illegible]
[illegible] و بالای [illegible] زعفران [illegible]
[illegible] نمک [illegible] دو دام [illegible]
نموده از سیره طلا کرده در روغن بریان کنند [illegible]
زعفران [illegible] دم [illegible]
با آتش [illegible] بالای [illegible]
روغن داده [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] دم داده [illegible]
دیگر بریان رومی گوشت [illegible] برنج [illegible] روغن [illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible] و بالای [illegible]
۱۰۶ [illegible] آب [illegible]
[illegible] آتش [illegible] کنند و
[illegible] پنیر [illegible]
[illegible] دیگر بریان جگر گوشت [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] آتش [illegible]
[illegible]
[illegible] با آتش [illegible] دم [illegible]

[illegible] دیگر [illegible]

[illegible] چهار [illegible] درم کنند [illegible] دیگر [illegible] در بیان [illegible]

[illegible] انار [illegible] روغن بکنیم [illegible] والاچی [illegible]

[illegible] زعفران [illegible] جوزات [illegible] باز [illegible]

کشنیز [illegible] درم [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

[illegible] کشنیز [illegible] جوزات [illegible]

قرنفل [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] انار [illegible] دو [illegible] در بیان ماهی [illegible]

چینی [illegible] قرنفل و الاچی چهار [illegible] دو [illegible]

[illegible] ۷ [illegible]

۱۰۷

[illegible] گشنیز [illegible] جوزات [illegible]

[illegible] ماهی [illegible]

[illegible] دیگری [illegible]

[illegible] دیگری [illegible] جوزات [illegible]

[illegible] بالا [illegible] دیگری

[illegible] والاچی [illegible] زعفران [illegible]

[illegible] ماهی [illegible] قرنفل [illegible]

[illegible] روغن [illegible]

[illegible] زعفران [illegible] والاچی [illegible] آید [illegible]

[illegible] دو

[illegible] دو

[illegible] زعفران [illegible] در بیان [illegible]

[illegible] روغن [illegible] دو [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

[illegible] دو دام [illegible] ماهی [illegible]

دو دیگری در [illegible]

[illegible] دیگری در [illegible]

دشوید نمک و [illegible] ادرک و پیاز و مصالح مانده در دیگ [illegible]
کوفته بالای آن که پارچه پارچه [illegible] مصالح [illegible]
انداز و برنج نیم جوش کرده بالای پارچه‌های ماهی انداز [illegible]
اندک برنج زعفرانی کرده در گوشه دیگچه اندازند [illegible] سر پوش
آتش داده بالا سنگ [illegible] هوای آتش کرده چهار
طرف آتش [illegible] دم کنند بعد از دو گهری [illegible] بر گیرند

ماهی پلاو

ماهی دو آثار برنج آثار روغن ۳ آثار گوشت
آثار برای یخنی [illegible] قرنفل [illegible] دارچینی
پیاز نیم آثار ادرک نیم پاو [illegible] ۳ [illegible] نمک [illegible] پاو
[illegible] دارچینی [illegible] چهار دام [illegible]
[illegible] نمک [illegible] ماهی را [illegible]
مالیده [illegible] از آب [illegible]
[illegible]
[illegible] مصالح [illegible] بالای [illegible]
کنند گوشت و پیاز و ادرک و گشنیز و نمک [illegible] یخنی [illegible]
[illegible] یخنی را در [illegible] از قرنفل در روغن [illegible]
و پارچه [illegible] در دیگچه [illegible] پارچه [illegible] بالای پارچه

ماهی [illegible]

[illegible] و مصالح و ادرک و پیاز [illegible] برنج را در
[illegible] نیم جوش کرده [illegible] کوفته اندازند
[illegible] بالای [illegible] روغن [illegible] ماهی [illegible] جوش [illegible]
[illegible] دال نخود [illegible] آب جوش کنند [illegible] دال را از
۱۰۸ [illegible] یخنی کنند جوش کرده دال را از آب جدا کنند
[illegible] از قرنفل در روغن [illegible] برنج [illegible]
[illegible] بادام [illegible] بادام پخته [illegible] و
[illegible] ماهی [illegible]
[illegible] آتش [illegible]
[illegible] ماهی [illegible]
[illegible] کوفته [illegible] مصالح
[illegible] برنج [illegible] یخنی کرده [illegible]
[illegible] آتش دم کنند [illegible] روغن باقی [illegible]
[illegible] ماهی [illegible]
[illegible] بالای [illegible] لعاب [illegible] مصالح [illegible] روغن [illegible]
کنند در دیگچه روغن [illegible] از قرنفل [illegible] از قرنفل [illegible] از روغن جدا کنند
کرده از سبزی و پیاز ماهی [illegible] آب [illegible] گشنیز [illegible] بادام [illegible]
اندازند [illegible] لعاب [illegible] لعاب [illegible] روغن [illegible]

یک انار گوشت را پلاو دم کرده در لنگری کند بارچه ماهی لعاب [illegible]

بکند **پلاو دم پخت** مرغ یک گوشت پاو لنگار برنج انار [illegible]

دارچینی ده عدد [illegible] فلفل [illegible] الایچی ده عدد [illegible]

[illegible]

نرگسی پلاو

[illegible]

١٠٩

[illegible]

نارنج پلاو

[illegible]

و [illegible] شیره [illegible]

[illegible] شود و مرغ پرورده [illegible]

داخل هم کنند از بالا [illegible] و ده حصه [illegible]

و بالای [illegible] اندازد **قبولی مهابتخانی** [illegible]

یکمن پاو و دارچینی [illegible] نقل و الایچی [illegible]

با قوام آب [illegible] یک [illegible] بونت [illegible]

کشمش نیم پاو [illegible] پلاو [illegible]

روغن [illegible] و کشنیز [illegible] دارچینی [illegible]

گوشت [illegible] شود [illegible] شود [illegible]

و نقل در روغن [illegible] زیره [illegible] ریخته [illegible]

مصالح اندازند و [illegible]

شود با یخنی [illegible] یخنی اندازد [illegible] گوشت [illegible]

دا [illegible] الایچی [illegible]

[illegible] برنج [illegible] پاو [illegible]

برنج [illegible] دارچینی [illegible]

[illegible]

[illegible] و [illegible]

[illegible] برنج [illegible] نیم [illegible]

[illegible] برنج [illegible] هم [illegible] **نوع دیگر** [illegible] شکم

[illegible] اول گوشت [illegible]

[illegible] زعفران نیم [illegible]

[illegible] بادام [illegible]

[illegible] یخنی [illegible]

[illegible] نقل [illegible]

[illegible] زعفران [illegible]

[illegible] مصالح داده [illegible]

[illegible] یخنی [illegible] شود

[illegible] یخنی

[illegible] و میوه

[illegible] میوه [illegible]

[illegible] **قورمه پلاو** گوشت [illegible] برنج [illegible]

زعفران [illegible] دارچینی [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] و کشنیز [illegible]

باز ... [illegible] ... از دهان خود ... [illegible]

پیاز را حلقه باریک نموده در روغن سرخ کرده ... [illegible]

اندازند چون پیاز در ... [illegible]

مصالح درست اندازند و زعفران آب ... [illegible] اندازند و ...

[illegible] در روغن سرخ نموده بالای آن بریزند و ... [illegible]

برنج کوفته انداخته باشند ... [illegible]

باقی ... [illegible] ... بریزند ... [illegible]

کنند چون پیازه را حلقه در روغن سرخ کرده ... [illegible]

مصالح ... [illegible] ... چاشنی ... [illegible]

درست انداخته ... [illegible] دیگر پلاو ... [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] قورمه ... [illegible]

... روغن انداخته ... پلاو ... [illegible]

... بالای آن دو پیازه بریزد قورمه پلاو کوفته ... [illegible]

... [illegible]

... [illegible] آثار ... [illegible]

تمت ... [illegible]

